

Menu

フレンチオードブル【洋風一段重】

- 1.キスのポピエットレモン風味 キスで生クリームたっぷりのムースを挟み込みました。塩レモンジュレでさっぱりと召しあがりいただけます。
- 2.鶏むねのハム彩り野菜サラダ しっとりとした自家製鶏むね肉のハムと、たっぷりの野菜をさっぱりとしたドレッシングで和えたサラダです。
- 3.海老とブロッコリーのマリネ 海老とブロッコリーを薄味のマリネに仕立てました。噛めば噛むほど広がるうま味が自慢です。
- 4.牛肉と野菜のパテ 柔らかく煮込んだ牛肉のパテに野菜を混ぜパイで包みました。
- 5.牛蒡の赤ワイン煮 牛蒡を赤ワインで甘く煮込みました。ワインをふんだんに使って煮ているので、しっかりとコクがでています。
- 6.赤パプリカのマリネ じっくり火入れしたパプリカのマリネです。
- 7.ポルチーニのムース 小松菜のブリオッシュと一緒に召しあがりください。
- 8.小松菜のブリオッシュ 小松菜を練り込んできれいな緑色にした口どけの良いブリオッシュに、香りが良く濃厚なポルチーニのムースを付けて召しあがりください。塩漬け生胡椒の風味がアクセントになっています。
- 9.サーモンのマリネ 大人気のサーモンマリネです。
- 10.ムール貝のマリネ うま味の詰まったムール貝を自家製マリネ液で漬込みサッパリと仕上げました。辛口の白ワインに良く合う料理です。
- 11.サーモンとリンゴのエスカベッシュ 揚げたサーモンを漬込んだ地中海料理です。
アップルビネガー風味 アップルビネガーのさわやかな酸味で召しあがりください。
- 12.西洋野菜の甘いグレッグ 野菜を甘めの食べやすいマリネにいたしました。
グレッグとはギリシャ風料理のことです。
- 13.茄子と鶏肉の赤ワイン煮込み 茄子の素揚げと鶏肉のソテーを赤ワインで煮込みました。
- 14.アイナメと長ネギのフリット ふっくらとした白身が特徴のアイナメのフリットです。爽やかな酸味のソースとご一緒に召しあがりください。
レモンクリーム
- 15.帆立のスモーク、帆立のムース、
ほうれん草添え 香ばしいスモークとふんわりムース。2種類の帆立料理の盛り合わせです。

5 ₆	4	3	2	1
12	11	10	9	7
	15	14	13	8

令和9年 元旦

SL Creationsのおせちをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

- 【お届け後の保存について】 すぐに解凍をしない場合は、冷凍庫(マイナス18℃以下)で保存してください。
- 【解凍方法】 外箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムをつけたまま冷蔵庫で解凍してください(約35時間で解凍できます)。
- ※冷蔵庫に入らない場合は、外箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。
- ※解凍後、召しあがる1～2時間前に室温に置いていただくと、一層おいしく召しあがりいただけます。
- 【召しあがり方】 解凍後、そのまま召しあがりいただけます。

品質には万全を期して製造しておりますが、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。