



## 献立表

### 一の重

- ① 黒毛和牛のローストビーフ  
※オーブン、レンジ等で軽く温めてお召し上がりください。
- ② ポークのリエット  
※豚肉のパテのようなお料理です。  
パンに乗せても美味しくいただけます  
※上面はコンソメジュレでコーティングしております。

### 二の重

- ① 真鯛の香草焼き  
※オーブン、レンジ等で軽く温めてお召し上がりください。
- ② フォアグラのテリーヌ  
※そのままでもパンに乗せても美味しくいただけます。  
※上面はコンソメジュレでコーティングしております。

### 三の重

- ① お魚のムースのテリーヌ
- ② お野菜のマリネコリアンダー風味
- ③ カボチャのサラダ
- ④ 自家製鴨の燻製
- ⑤ ラタトゥイユ(南仏風野菜の煮込み)

※保存料、添加物は極力使用しておりませんので、お早めにお召し上がりください。

- ③ カニクリームコロッケ  
※オーブン、レンジ等で軽く温めてお召し上がりください。  
タルタルソースでお召し上がりください
- ④ ホタテの燻製
- ⑤ オマール海老のゼリー寄せ
- ⑥ オマール海老のグラタン  
※オーブン、レンジ等で軽く温めてお召し上がりください。
- ⑦ カスベのエスカベッシュ

- ③ 鴨の腿肉のコンフィ  
※オーブン、レンジ等で軽く温めてお召し上がりください。  
鮎の柔らか煮  
※アンチョビマヨネーズでお召し上がりください。

- ⑥ 田舎風テリーヌ
- ⑦ バナナのパウンドケーキ
- ⑧ 自家製スモークサーモン
- ⑨ マロンのガレット

