

# 日本の祝

一杯のおとぎに  
最後のセレナーデ  
新年



【さぬき赤ドリ】



【燧灘ナゴヤ河豚】



【活オマールエビ】

## 洋風おせち

要予約

38,000円(税別) 限定数量 30コ

シャンパンプレゼント  
一段重箱 / 木製・杉材 / 27.5×27.5×9.5cm  
2/4人前

- 〈素材〉
- 壹樹 特選和牛ローストビーフ
  - 貳樹 信州プレミアム和牛赤ワイン煮
  - 参樹 フォアグラ(仏産)、トリュフ(仏産)
  - 四樹 活オマールエビ
  - 五樹 活帆立貝、蟹(北海道産)
  - 六樹 燧灘ナゴヤ河豚
  - 七樹 さぬき赤ドリ、特選野菜(徳島 三頭産)
  - 八樹 鮑(瀬戸内産)、燧灘より鮮魚
  - 九樹 天然真鴨
  - 拾樹 サーモン(ノルウェー産)、マグロ

※全て真空になっています。  
※諸事情により献立の内容等が変更になる場合がございます。  
ご了承ください。  
※お持ち帰りののち、速やかに指定の方法で保存し、  
消費期限までにお召しあがりください。  
※消費期限 / 2019年1月1日

丸龜のフレンチ

*Bistro Angers*  
ビストロ アンジェ  
丸龜市本町 20-6

お申し込み・お問い合わせ  
☎0877-22-5537



平成最後のおせち  
そして  
三十年の想いを料理にこめて  
それは未来への架け橋



【特選和牛ローストビーフ】



【仏産フォアグラ】



写真は盛り付けイメージです。

■お申し込み締切 / 平成 30年 12月 28日 ■お渡し日 / 平成 30年 12月 31日 午前中  
・直接お店にお越しいただけますようお願い申し上げます。・当店の代金引替えとなります。  
・商品の性質上、ご予約後のお取替え、キャンセル、ご返品はご容赦ください。