



STEP 1 おせちがお手元に届きましたら、荷を解いて中身を、ご確認ください。透明フィルムをつけたままお召し上がりになる24時間前まで冷凍庫で保存してください。

STEP 2 お召し上がりになる際は、24時間冷蔵庫に入れてゆつくりと解凍してください。解凍後は、お早めにお召し上がりください。



おいしくお召し上がりいただくための保存・解凍の方法

到着後、必ず検閲してください。お召し上がりになる際は、24時間前まで解凍し、お早めにお召し上がりください。



- 【上段/芯の重】**
- 1 大タラバ蟹のおくら蒸し
 - 2 活き車海老の白ワイン蒸しレモン風味
 - 3 サザエと数の子のバジル風味
 - 4 金目鯛の蒸し物生クリームと白味噌仕立て
 - 5 キビア
 - 6 オールブルーのリモト
 - 7 貝柱のリモト
 - 8 十穀米クラッカー
- 【下段/式の重】**
- 9 都殿選 黒毛和牛ローストビーフ250g
 - 10 ボルチーニ茸のムース&甘栗
 - 11 真鯛とツブ貝の香草バター
 - 12 いくらと北寄貝のサラダ仕立て
 - 13 パテ・ド・カンパニーマテラソース添え
 - 14 ズワイ蟹の甘酢ゼリー
 - 15 炙りふくのポン酢ゼリー
 - 16 フォアグラ&豆腐もろこしのテリーヌ
 - 17 帆立とサーモンとほうれん草のテリーヌ
 - 18 鴨のロースト 蜂蜜風味ドライいちじく添え
 - 19 ナッツ&フルーツチーズ
 - 20 サイモンマリネ MIYAKOスタイル
 - 21 彩り野菜のモザイクゼリー



- 5 イタリア産 キヤベア
- 6 フランス産 オールブルーのリモト
- 7 貝柱のリモト
- 8 十穀米クラッカー



- 1 5レワイズ 大タラバ蟹のおくら蒸し
- 2 活き車海老の白ワイン蒸し
- 3 サザエと数の子のバジル風味
- 4 金目鯛の蒸し物生クリームと白味噌仕立て



- 16 フォアグラ&豆腐もろこしのテリーヌ
- 17 帆立とサーモンとほうれん草のテリーヌ
- 18 鴨のロースト 蜂蜜風味ドライいちじく添え
- 19 ナッツ&フルーツチーズ
- 20 サイモンマリネ MIYAKOスタイル
- 21 彩り野菜のモザイクゼリー



- 9 都殿選 黒毛和牛ローストビーフ
- 10 ボルチーニ茸のムース&甘栗
- 11 真鯛とツブ貝の香草バター
- 12 いくらと北寄貝のサラダ仕立て
- 13 パテ・ド・カンパニーマテラソース添え
- 14 ズワイ蟹の甘酢ゼリー
- 15 炙りふくのポン酢ゼリー