

フレンチおせち

鉄板焼 & フレンチ
VUE MER
ビュメール

Rencontre

ランコントル

高級食材をふんだんに使用した
レストラン「ビュメール」の
フレンチおせち料理を**限定20食**にて
販売いたします。

デパート、インターネット等の販売はいたしておりません。



- ◆グリエールチーズとポーターチューダー
- ◆アカザエビと海老のムースリヌ
- ◆オマールのリエット
- ◆キャビア
- ◆知床鶏とフォアグラのガランティース
- ◆豚肉と西洋葱のパテ・ド・カンパーニュ
- ◆豚肉のリエットトリュフボール
- ◆タラバガニと雲丹のフラン
- ◆帆立貝のバター醤油焼き
- ◆和栗のメープルシロップ漬け カルバドス風味
- ◆鯧の柑橘マリネ
- ◆ハスカップシヨコラ

- ◆伊勢海老のテルミドール
- ◆蝦夷鮑のヴァプール 松茸入りアスピック
- ◆エスカルゴのブルゴーニュソース
- ◆トラウトサーモンのスモークとズワイガニのテリーヌ
- ◆北海道産黒毛和牛のローストビーフ レフォール添え
- ◆鴨肉のロティ オレンジソース
- ◆ピクルス盛り合わせとオリーブの香草風味

二段重 **40,000円** (税込) **3~4名様用**

限定
20食



◆**蝦夷鮑のヴァプール 松茸入りアスピック**
瀬棚産鮑をヴァプールすることで柔らかくし、鮑の風味を閉じ込め、松茸の味や香りを移しジュレ状にしたコンソメをアスピックに仕上げました。



◆**伊勢海老のテルミドール**
千葉県産伊勢海老をアメリカネソースとホワイトソースで焼き上げた極上の逸品です。口の中で伊勢海老の香りと甘みが広がります。



◆**北海道産黒毛和牛のローストビーフ レフォール添え**
北海道産黒毛和牛のサーロインをオープンで焼き、赤身と脂身の旨みを引き出しました。レフォールを添えてお召し上がりください。



◆**タラバガニと雲丹のフラン**
北海道産の雲丹をペースト状にし、生クリームや函館牛乳などを使いフランにしました。タラバガニと一緒に召し上がりください。



◆**豚肉のリエット トリュフボール**
ヒマラヤ産トリュフと豚肉に香草を加え、一口サイズのトリュフボールに仕立てました。冷やしてお召し上がり下さい。



◆**キャビア**
アメリカ産の上質なキャビアです。

■お渡し日/2017年12月30日(土)・12月31日(日) 10:00~18:00 ■お渡し場所/西館9F ビュメール ■ご予約締切日/2017年12月21日(木)



函館国際ホテル

TEL/0138-23-5151(代表) ご予約・お問い合わせ TEL/0138-23-8757
〒040-0064 函館市大手町5番10号 <http://www.hakodate-kokusai.jp/>