

1/1~1/6 お渡し分

12/24(金)  
締め切り

年始のお渡しは  
早急の予約を

# 名古屋ガーデンパレスがお届けする 冬の特別オードブル7選



## 1 プレミアムオードブルセット【彩】 総額 1週間前

3~4人前 (30×23cm×2段) 15,000円

デザート4種類/クラッカー、バゲット/フルーツの取り合わせ/カシューナッツの鮎煮/カマンベールチーズ/サツマイモとレズンのディップ/モルタデラソーセージとピクルス/サーモンマリネタルタル仕立て/姫林檎の赤ワインコンポート

BLTミニハンバーガー/鯛と海老のアヒージョ/コーンパンケーキとツナとアスパラガスのミルフィーユ見立て/蟹爪フライ/南瓜のフランとビーフプレゼの取り合わせ/サーモンのコンフィ/フレンチキャビア添え/ムール貝と蟹身のサラダ/白身魚のエスカベッシュ/ポークフィレ肉とフォアグラのロール仕立て/ラムノウゼットのベルシヤード/蒸鶏のピカントソース/ローストビーフ

## 2 プレミアムオードブルセット【匠】 総額 1週間前

3~4人前 (30×23cm×2段) 15,000円

鯨照焼、きんとん、クコの実/サーモンサンド/福(河豚)唐揚げ、檸檬/福(河豚)一夜干し/煮物野菜(六方芋、椎茸、叩き牛蒡)/鯉御飯/季節進上、山海月、茄子生姜煮/春雨サラダ/赤軍海老、姫葱站(ミックスビーンズ敷)/鯛玉葱日酢和え/煮物野菜(がんも、梅人參、茄子)/季節のプリン

いくらと胡瓜寿司/鶏肉甘味噌焼/味噌串カツ/姿海老/出汁巻/鯉唐揚げ(野菜添え)/秋刀魚山椒煮、秋刀魚站巻(二種盛り)/海鮮太巻き寿司/豚肉旨煮(野菜敷)/ポイル帆立/梅貝、とまとワイン煮、黒豆/鮑蒸煮



## 3 ワインに合うオードブルセット 総額 3日前 16:00

1人前 (23×15cm) 1,500円

スモークサーモン醬見立て/カシューナッツの鮎煮/カマンベールチーズバゲット/ロールポークとローストビーフ/白身魚のエスカベッシュ/チキンのマスタード和え



## 4 日本酒に合うオードブルセット 総額 3日前 16:00

1人前 (25×17cm) 1,500円

鯉唐揚げ、檸檬(野菜添え)/鯨照焼、出汁巻、山海月/鶏肉甘味噌焼、春雨サラダ/ちらし寿司(針海苔、錦糸卵、海老、烏賊素麺)/煮物野菜(がんも、梅人參、六方芋、茄子、椎茸)/ポイル帆立、梅貝旨煮、叩き牛蒡、赤軍海老



## 5 和風オードブルセット 総額 3日前 16:00

4~5人前 (直径42cm) 5,000円

サラダ巻き寿司/鶏肉嫩焼き/焼魚2種、出汁巻、山桃/豚肉とゴーヤのサラダ/アジフライ、串カツ/野菜旨煮



## 6 洋風オードブルセット 総額 3日前 16:00

4~5人前 (直径42cm) 5,000円

牛肉ステーキ/グリッシーニ生ハム巻き、ソーセージ2種/シーフードのアヒージョ パジル風味/ロールサンド/唐揚げ、ポテトフライ/蟹爪フライ(タルタルソース)



## 7 中華風オードブルセット 総額 3日前 16:00

4~5人前 (直径42cm) 5,000円

2種類の焼売合せ(肉、華鳥賊)/小海老のチリソース煮と中華パン/黒酢の酢豚、彩野菜と共に/四川麻婆豆腐/白身魚の中華船掛け/中華クラゲの盛り合わせ

※価格は全て容器代込みの税込み価格です

※仕入れ状況により予告なく内容が変更となる場合がございます