

2018年度ラトラス高級フレンチおせち料理

昨年も多くの方々にご好評頂きました高級食材をふんだんにお使いした
レストランラトラスのフレンチおせち料理をラトラス限定80個のご案内とさせていただきます。
(デパート、インターネット等の販売は致しておりません)



2017年の
おせち料理です

<内容> 3~5名様用(箱:2段重ねのお重:各7マス1箱のサイズ(外寸):縦241mm×横241mm×高さ59mm)

魚介料理の段

1. ウニのムースリーヌとオマール海老のコンソメジュレ
2. ズワイガニのムース、パートフィロで包んだオムニエール
3. トマトのフォンダンと魚介類のマリネ 赤ピーマンのクーリ
4. キャヴィア1瓶
5. 鮑とボイル海老の白ワインソース仕立てブリュノワーズレギュームとマスの卵
6. 帆立貝のペルシヤード焼きとラタトゥイユ野菜
7. オマール海老のヴァプール 冷製オランダーズソース

お肉料理の段

1. フォアグラのロワイヤルとソーテルヌのジュレ
2. フォアグラとオニオンコンフィのパイ包み焼き
3. フォアグラ入りホロホロ鳥のテリーヌ トリュフの香り
4. ナヴァランダニョーとトマトコンフィのミルフィーユ プロヴァンサル
5. イベリコ豚のチョリソーとグレックレギューム
6. 黒毛和牛の6時間赤ワイン煮
7. 和牛のローストビーフと鴨肉のキャラメリゼ ロースト

<お支払い方法> 1箱 42,500円(税金、送料込)

※当店にご来店頂きお支払い(恐れ入りますがお支払いは現金にてお願い致します。)

※お振込にてお支払い(恐れ入りますがお振込手数料はご負担下さいませ。)

お振込先:三菱東京 UFJ銀行 神楽坂支店 普通口座 NO.0044060 名義 (株)T&Mラトラス

恐れ入りますが、お支払いは 12月26日(火) までをお願いいたします。

お振込はご注文者様のお名前をお願いいたします。

<ご配送について >

※お届けはクール便にて 2017/12/31のお届けになります

※お届け時間は交通事情により若干の前後がございますご了承くださいませ

※北海道、九州、沖縄等遠隔地は 2018/1/1のお届けになります

※お届け後はなるべく早くお召し上がりください

※大変申し訳ございませんが、店頭での受け渡しは行っておりません

フレンチレストラン ラトラス 支配人 吉田

新宿区神楽坂6-8-95ボルゴ大メ2°

Tel&Fax 03-5228-5933 URL: <http://www.latlas.jp>

切り取り

ご注文個数 _____ 個

ご注文者様 お名前 _____ 様 電話番号 _____ - _____

お届け先 お名前 _____ 様

ご住所 (〒 _____)

電話番号 _____ - _____

ご希望時間 午前 12~14 14~16 16~18 18~20 20~21

(お届けご希望時間をお選びください)

ラトラス