

2020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使用した
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**でご案内させていただきます。
(お客様還元を第一に考えデパート、インターネット等の販売は致しておりません。
定数になり次第締め切りとさせていただきます。)



2018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.ズワイガニと白身魚のムースカラスミ添え
- 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.帆立貝のスマークとオイルサーディン フレンチ風ナマス添え
- 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.フォアグラと地鶏モモ肉のバロティース
- 3.ホロホロ鳥のテリーヌカンパーニュ 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.色とりどりの野菜のグレックとオリーヴマリネ
- 6.和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- 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 45,000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(水)までお願いいたします。

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2018/12/31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2019/1/1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6-8-9 5ボルゴ大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 14~16時 16~18時 18~20時 19時~21時

(お届けご希望時間をお選びください)

ラトラス