

シヤンパンやワインで寿ぐ佳き日を彩る

別邸涵養荘おせち

20個限定



別邸涵養荘
GETTEL KANYOSO

¥65,000(税込)

約4~5人前



ネット予約は
こちらから

申込〆切：12月20日(金)
お渡し日：12月31日(火)

※店頭受け取りとさせていただきます。

商品の配達はありません。

15：00～18：00の間にお受け取りください。

※予約販売のみとさせていただきます。

※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。



ひめむすび『牡丹』

オーガニックコットン 綿 100%・100cm。
和紙に魅せられ、独自の色彩感覚を活かして日本の伝統文様をアレンジするフランス人デザイナー「アデリヌ クラム氏」がデザインした作品。

ふろしきラッピング
「ふろしきや」/五泉・大崎屋



【壹ノ重】

- ・黒豆赤ワイン煮 田作りのキャラメリゼ
- ・金柑のコンポート クリームチーズ
- ・リュックオリーブ アンチョビオリーブ
- ・数の子白ワイン風味
- ・キャビア 50g 缶
- ・いくらの醤油漬け
- ・越乃黄金豚のリエット グリーンペッパー風味
- ・別邸涵養荘の栗きんとん
- ・黒トリュフたっぷりポテトサラダ



【貳ノ重】

- ・別邸涵養荘の特選和牛ステーキとローストビーフ
- ・雪室熟成ジャガイモのグラタン
- ・人参のグラッセ クミン風味
- ・パテ・ド・カンパーニュ 人参のマリネ
- ・鴨とフォアグラのソーセージ 野菜のピクルス
- ・鶏のパロティーヌ 紫キャベツの酢漬
- ・ジャンボン・ベルシエ
- ・カマンベールチーズと魚沼産生ハム



【参ノ重】

- ・オマール海老のジュレとオマール海老の和え物
- ・蒸し鮑 帆立貝の燻製 スモークサーモンのリエット
- ・のどぐろのグリユ 三面川の子持ち鮎の甘露煮
- ・車海老と帆立貝柱のテリーヌ
- ・スコティッシュスモークサーモン シチリア産ケッパー
- ・アンチョビ風味のカリフラワー
- ・蛸のバジル風味

ご予約・お問い合わせ

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 (祝日を除き月曜日定休)

新潟市中央区常所通二番町 692-6(旧副知事公舎) kanyoso@ni-grand.co.jp

TEL (025)211-7703 (本社 新潟グランドホテル)