



OSECHI 2022

本気のおせち

¥30,000 税抜 | ¥32,400 税込

[おせち内容 3~4名様用]

- ・全3段
- ・伊勢海老の温熱BOXと和牛の温熱BOX



ご予約受付中

[ご予約期間 : 10/1-11/15]

※数量限定ですので予定数に達し次第販売終了となります

[ご予約/お問合せ]

MARRYGOLD YAMAGUCHI
マリーゴールド山口
TEL 083-928-8100

定休日 : 火曜日・水曜日
営業時間 : 11:00 ~ 19:00

LINE



はじめに

2022年 年の初めに素敵なお正月を迎えていただける様 特選食材をご準備いたしました
フランス料理に欠かすことのできない香辛料 ハーブ 香味野菜の香り 味 色合いを厳選されたお祝いの素材と合わせて…
マリーゴールドでしか味わえない『本気のフレンチおせち』
是非ご賞味ください



【 壺 の 重 】

petits savoureux apéritifs

2022 乾杯のお飲物に合わせて

プレミアムキャビア 2022
県産根深ネギのブランマンジェ
紅ほっぺ莓 フォアグラムース
鹿野豚のリエット ポワブルヴェール
黒豆 ナッツ フロマージュ

【 貳 の 重 】

cuisine marine

日本海、瀬戸内海 山口海の恵み

秋穂車エビのフラン ズワイ蟹 トレヴィス
活鮑のブルギニオン 萩寒鰯と蕪マリネ
虎河豚と本唐墨 トリュフクリーム
サーモンフюме 帆立貝 数の子のマセドアンヌ

【 参 の 重 】

vianes volailles

シェフ渾身 肉のスペシャリテ

ハモンイペリコと美東牛蒡、地野菜のタルトエビセ
長州地鶏と岩国蓮根のドフィノワ ナツメグ
鴨胸肉 ときつ養蜂場蜂蜜キャラメル 栗きんとん
山口和牛瞬間燻製 金柑 黒ニンニクソース

spécialité d'hiver

【 Special 温熱ボックス 】

ハーブを薫らせた伊勢海老 豪快に一本丸ごとグラティネ Ver.2022
とろける黒毛和牛のボルドー風ラグー ポルチーニ茸のクリーム

別添え



福岡パンストックの特注バゲット
マリーゴールド プレミアムガトーショコラ



OSECHI 2022 本気のおせち

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

要冷蔵 1月1日までにお召し上がり下さいませ。

【ご注文方法】 お電話にてご予約後 10月1日～12月15日までにお振込にてご入金をお願いいたします
『エール!やまぐちプレミアム共通商品券』がご利用いただけます。

【お振込先】 山口銀行 山口支店 普通 5054470 株式会社アンブラッセ
※振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます

【お渡し日時/場所】 2021年12月31日(金) 12:00-15:00 表面記載店舗にて