

MARRYGOLD FRENCH OSECHI 2023

¥ 32,400 税込 数量限定販売

おせち内容 3~4名様用

- ・全3段
- ・牛ホホ肉と牛ランプ肉を使った Chef Special 温熱 BOX



マリーゴールド山口 MARRYGOLD YAMAGUCHI

山口市亀山町 7-1 / TEL : 083-928-8100

営業時間 : 11 時 - 19 時 / 定休日 : 火曜・水曜日

※要冷蔵 1 月 1 日中にお召し上がりください

※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



極上の出汁茶漬け Ate



Chef Special 温熱 BOX



天美酵母カンパーニュ



特典 スイーツ BOX

～巻の重～

乾杯のお飲物に合わせて 祝いの食材のメリメロ

ズワイガニとトリュフ卵
車海老と里芋のカクテル
イクラと白身ブランド
黒ゴマサーモンコンフィ
タコとオリーブのアラビアータ

栗きんとんグランマニエ
ハモンセラーノフロマージュ
ヒラマサの柑橘 MISO
秋川牧園レバーペースト

～貳の重～

山口 海の恵み 大地の恩恵

甘鯛のポワレ シェリーヴィネガーと香味野菜のジュリエンス
穴子の赤ワインキャラメリゼ ポムアリゴ
鹿野豚のジューシーな低温ジャンボン 蓮根のフルール仕立て
鴨肉のエグイエット 地野菜 シャンピニオン

～参の重～

プレミアムオマール海老と極上の出汁茶漬け Ate

カナダ産活オマール海老のミキユイ 冬野菜とコライユのサラディエ Ver2023
瀬戸内サザエと活鮑のブルゴーニュ 琥珀ジュレ
日本海炙りノドグロの一夜干し茶漬け
ハーブを薫らせた河豚の辛味噌焼き茶漬け

～Special 温熱 BOX～

牛ホホ肉と牛ランプ肉を使った Chef Special 温熱 BOX

とろける牛ホホ肉のボルドレーズ インカの目覚め
国産牛ランプ肉の香ばしい口ティ トリュフのエマンセ

～別添え～

天美酵母のオリジナルカンパーニュ

山口県の人気パン屋「Pois」様より おせちに合わせて特別に作っていただきました
日本酒「天美」の酵母を使った特製カンパーニュです

～先行予約特典～

9月1日～9月30日までにご予約いただいた方限定！先行予約特典付です
スパークリングワイン

OR

マリーゴールド山口特製 スイーツ BOX

プレミアムガトーショコラ&無花果のガトーフロマージュ

～ご予約方法～

下記のいずれかの方法でご予約を承ります

- ・お電話
- ・マリーゴールド山口公式LINE
- ・マリーゴールドホールディングスアプリ

LINE



アプリ



～お支払い方法～

- ・銀行振込（山口銀行 山口支店 普通 5054470 株式会社アンブラッセ）
- ・クレジットカード
- ・アプリ内 EC サイト購入

～お渡し日時・場所～

2022年12月31日 12時～15時
マリーゴールド山口にて



MARRY GOLD
YAMAGUCHI