

OPTION MENU

新春を祝うガレット・デロワ

フランスで新春に食べるガレットデロワをアレンジ
織り込みバター生地のパイの中に
栗きんとんをたっぷり詰め込み香ばしく焼成

¥3,240(限定 30 個)

国産牛“ホホ肉”赤ワイン煮込み

牛一頭からは少量しか取れない希少部位
そのホホ肉の中でも比較的脂肪の少ないものを厳選
赤ワインでとろける柔らかさに煮込み
じゃがいものクリームソースでさらに美味しく

¥5,400(限定 30 個)

フレンチシェフの 究極ラーメン 追加 2 食セット

※詳細は内側参照

¥1,944(限定 30 個)

マリーゴールドカレー ポーク&シュリンプ(2食セット)

ポーク
豚特有の臭みがなく甘くて柔らかい
肉質が特徴の“むつみ豚”を使用
お子様でも召し上がれるシンプルカレー

シュリンプ
海老の香りを詰め込み数種のスパイスを
独自の配合で使用した大人向けのレッドカレー

¥1,944(限定 30 個)

INFORMATION

【ご予約期間】

2024年 9月1日(日)～ 先行予約開始
※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

【お渡し日時 / 場所】

2024年 12月31日(火) 10:00～13:00
マリーゴールド山口

【ご予約 / お問い合わせ】

マリーゴールド山口 (山口県山口市亀山町7-1)
☎083-928-8100 営業時間 11:00～19:00 (火曜日・水曜日定休日)

【ご予約方法】

お電話 もしくは 公式LINE、公式Instagramより

【お支払い方法】

・お振込み ・各種クレジットカード ・現金払い

ご予約後 11/30(土)までにお支払いをお願いいたします

【お振込み先】

山口銀行 山口支店 普通 5054470
株式会社アンブラッセ
代表取締役 山崎茂 (ヤマサキ シゲル)
※振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。

LINE



@678thcdn

Instagram



@MARRYGOLD_YAMAGUCHI

MARRYGOLD
YAMAGUCHI

公式Instagram、LINEにて
最新情報をお届けいたします！



新春フレンチ創作 OSECHI



紐を引いて温めてお召し上がりください

フレンチオードブル
〜温熱 BOX〜



マリーゴールドの結婚式で人気のメニューを温かく
召し上がれるシェフ渾身の一段

- ・ 黒毛和牛ロースビーフ
- ・ プレミアム牛フィレ肉 フォアグラ トリュフ ロッシーニスタイル
- ・ 鮑のブルゴーニュ風 香草バター
- ・ 帆立と舌平目のルーロー ソースカルディナル
- ・ 鴨のはちみつキャラメリゼ 松の実 黒胡椒

※仕入れの状況により、食材やメニューに変更がでる場合がございます
※1月1日までにお召し上がりください
※オプションメニューのみのご購入はお断りしております

フレンチオードブル
〜冷製 BOX〜



お好きなワインに合わせてご自宅で乾杯
冷たいオードブルとデザートとの盛り合わせ

- ・ テリースドカンパーニュ
- ・ 鹿野ファーム豚のリエット
- ・ ズワイガニのロワイヤル
- ・ ムースドフォア りんごコンポート
- ・ 完熟玉葱とブルサンアイユのフラミッシュ
- ・ 無花果バター
- ・ プレミアムショコラ
- ・ 黒豆のフィナンシェ
- ・ フロマージュムース オレンジ風味
- ・ 栗金団 モンブラン
- ・ 小野茶のガトー

※「Café&Bakery VERITA」
バスク地方仕込みのバケットとご一緒
お召し上がりください

フレンチシェフの
究極ラーメン



4食1セットです

山口“長州どり”の洋風つくね入り
フレンチシェフの究極ラーメン

マリーゴールドシェフによるフレンチラーメン

十種の素材を使用しフレンチの技法で

クリアなコンソメスープに仕上げました

山口“長州どり”の洋風つくねを

つけあわせに…

¥32,400 (税込)