2023

Cuoreの特製おせち

三段重 30,000円(税込み)　【3〜5名様盛り】【数量限定】

昨年の重箱を12月8日(木)までに店頭にお持ち込み
いただける場合は**¥1,080(税込)割引**いたします

要ご予約 12/25(日)まで

ご予約はお電話のみにて申し受けます

[**01547-2-5030**]

お受け渡し 12/31(土)11:00〜17:00

店頭にてお渡し、お支払い方法は下記の通りです

(お支払い方法：現金／PayPay／ほっかいどう認証店応援クーポン／元気!!しらぬか応援券)

壱の重

茶路めん羊牧場の羊(マトン)のロースト
茶路めん羊牧場の羊のコンフィと白糠産ゴボウと十勝マッシュの洋風春巻き
茶路めん羊牧場の羊スネ肉の赤ワイン煮、白糠産ジャガイモと酪恵舎のチーズのグラタン
茶路めん羊牧場の羊のタンとハツのスモーク、金柑のコンポートと銀杏添え
茶路めん羊牧場の羊とフォアグラとイチジクのパテ・ド・カンパーニュ

弐の重

根室産サンマと白糠産の卵の洋風巻き寿司
釧路産イワシとナスのトマトソースと白糠酪恵舎のリコッタチーズとタンタカの十勝小麦使用自家製生地のラザニア
白糠産大根と[illegible]の自家製クラッカーと[illegible]の香り
白糠産柳ダコと白糠もりもりふぁーむ成澤さんの黒豆のラグー 〜タイムの香り〜
白糠産秋鮭のマリネと白糠酪恵舎のモッツァレラとセミドライトマトのミルフィーユ
白糠産天然[illegible]と[illegible]のソテー 白糠産ねぎと銀杏産パプリカ

参の重

白糠産毛ガニ[illegible]
釧路産カスベと白糠産白菜の辛コンブメのテリーヌ
白糠産天然キノコと数の子と白糠産ホッキのマリナート
厚岸カキキン中嶋さんのカキのコンフィ　菜の花添え
白糠産シシャモの香草パン粉のパネ
増毛の甘えびと白糠産ツブのポルペッティーニと白糠産ジャガイモの自家製ニョッキのソテー
蝦夷アワビとカブのヴァポーレ　浜中産蒸しウニとキャビアを添えて

[別添え] シェフ特製羊乳とドライフルーツのパウンドケーキ

※食材の仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合がございます。ご了承ください。

ただいまメニューの構想中です。
決定しましたらお知らせします。
なお、ご予約は可能ですので、
どうぞお気軽にご連絡ください。