

2025  
Cuoreの特製おせち

三段重 33,000円(税込み) 【3~5名様盛り】【数量限定】

昨年のおせちを12月8日(日)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(水)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(火)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/元気!!しらぬか応援券)

白糖町民の皆さま!  
応援券使えますよ!

壺の重

茶路めん羊牧場の羊のロースト ~小豆島のオリーブとイタリア産黒トリュフ添え~

茶路めん羊牧場の羊と帯広草薙農園の放牧自然卵のスコッチエッグ

~白糖産キャベツの自家製ザワークラウト添え~

茶路めん羊牧場の羊スネ肉と白糖産ごぼうの赤ワイン煮、白糖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マーク、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ワグラとイチジクのパテ・ド・カンパーニュ

式の重

蝦夷アワビのヴァポーレ浜中産蒸しウニとキャビアを添えて

白糖産毛ガニと白糖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

標津産真カジカと白糖産白菜のテリーヌ

白糖産柳ダコと白糖もりもりふぁーむ成澤さんの倉掛け大豆のマリナート~タイムの香り~

白糖産シシャモのスマーク

網走産ハリコ(サンマの幼魚)のハーブフリット

松前産豆アジのエスカベッシュ白糖産玉ねぎと釧路産パプリカ

参の重

白糖産大根と人参の紅白なます 自家製イクラを添えて ~ゆずの香り~

白糖産天然キノコと山菜と数の子の魚醤和え

釧路産ニシンと白糖産野菜の自家製ニシン漬

道東産秋鮭と白糖産サクラマスの自家製飯寿司

厚岸カキキン中嶋さんのカキと白糖産灯台ツブの生姜煮 ~菜の花を添えて~

オホーツク産豆イカと白糖産栗のイカ飯

羅臼産シマゾイと厚岸産クロゾイとむかごの飯蒸し

白糖高橋農園の放牧自然卵と増毛産甘えびの自家製伊達巻き

[ 別添え ] Cuore自家栽培ハスカップのマフィン

※食材の仕入れ状況により、メニューが多少替わる場合がございます。ご了承くださいませ。

※料理はもちろん全てがシェフの手作りです。