

2021  
Cuoreの特製おせち

三段重 25,000円(税抜き) 【3~5名様盛り】【数量限定】



要ご予約 12/20(日)まで

ご予約はお電話または店頭にてお願いいたします  
[ 01547-2-5030 ]

お受け渡し 12/31(木)11:00~17:00

店頭にてお渡し、お支払いは現金のみとなります



壹の重

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と羊ブイヨンで炊いた白糠産ゴボウのブラサートの肉巻きフライ  
茶路めん羊牧場の羊のほほ肉の赤ワイン煮、白糠産ジャガイモのマッシュ  
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银杏添え  
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

貳の重

野付産ホタテと増毛の甘えびと白糠産ピュアホワイトのポピエット  
白糠産毛ガニ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  
白糠産大根と人参のピクルス 自家製イクラを添えて ~ゆずの香り~  
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トマトソースのラグー ~オレガノの香り~  
白糠産秋鮭のスマーク 白糠産キャベツのザワークラウト  
釧路産マイワシのエスカベッシュ 白糠産玉ねぎと釧路産パプリカ

参の重

白糠産天然ワラビとゼンマイと積丹産ヤリイカの洋風ナムル  
釧路産カスベと白糠産白菜の羊コンソメのテリーヌ  
白糠産天然キノコと白糠高橋農園の卵のフリッタータ  
厚岸カキキン中嶋さんのカキのコンフィ 菜の花添え  
白糠産シシャモと白糠産下仁田ネギの洋風昆布巻き  
釧路産マダラのタチのかまぼこと白糠酪恵舎のモッツァレラチーズ  
蝦夷アワビと白糠産灯台ツブのヴァポーレ その肝のソース 浜中産蒸しウニを添えて

[ 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。



ワインも店頭にて取り揃えております。  
ぜひご覧くださいませ。