

[菜前]

2020 イタリア風おせち料理

1の重

- ①トコブシとレンズマメ
(お金の形の豆と貝)
- ②カリフラワーのパンナコッタと生うに
(白と紫カリフラワーのパンナコッタとウニ)
- ③菜花のハム巻きと栗のアグロドルチェ
(菜花のハム巻きと甘酸っぱい栗)
- ④伊勢海老の香草パン粉焼き
(活伊勢海老のパン粉焼き)



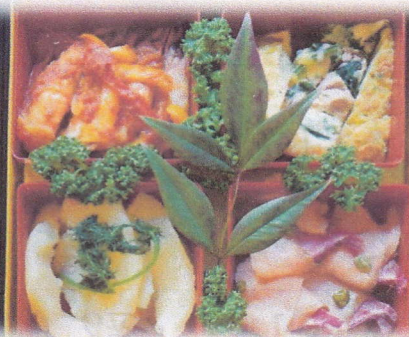
2の重

- ⑤フォアグラとテリーヌ、エビのコンソメジュレ
(自家製フォアグラと豚肉のテリーヌ)
- ⑥キャビア
(キャビアのクラッカー乗せ)
- ⑦ローストビーフ
(オーストラリア産牛もも肉のローストビーフ)
- ⑧ローストポーク
(イタリア産ホエー豚のスマーク)



3の重

- ⑨シラサエビのペペロナータ
(シラサエビのパプリカソース)
- ⑩スモークサーモンと赤カブのピクルス
(スモークサーモンの赤カブ巻き)
- ⑪カズノコのイタリア風マリネ
(カズノコのイタリア風マリネ)
- ⑫キッシュとフリッタータ
(イタリア風オムレットとキッシュ)



トリケラデュエット

0798-42-7088