## おせちオードブル

2026

新しい年をお迎えくださいませ。 ドゥクールのおせちオードブルで ワインにも合う料理をセレクト。

要予約

限定各15個

◆壱の重

牛もも肉赤ワイン煮込み オマール海老テルミド ◆弐の重

自家製ピクルス

黒豆クリームチーズ キノコとチーズのテリ

ローストビーフ

フタトゥイユ

海老のペペロンチーノ風

砂肝のコンフィ

タコとじゃがいもジェノベーゼ

【4名様用】 28,500<sub>円</sub> (税込30,780円)

豚肉のリエット

豚肉のリエット 砂肝のコンフィ 海老のペペロンチーノ風 牛もも肉赤ワイン煮込み キノコとチーズのテリーヌ 自家製ピクルス タコとじゃがいもジェノベーゼ ラタトゥイユ ローストビーフ ナキンのトマト煮込み

【2名様用】 14,500 m (税込15,660円)

季節野菜と ンのキッ

【4~5名様用/約15cm】 1,800<sub>円</sub> (税込1,944円)

盛り付け例

Down roeur

TEL 083-972-0988

<店休日/日曜日·月曜日>

早期ご予約特典!

までにおせちオードブルを ご予約いただいたお客様に 当店特製ファーブルトン(焼菓子)プレゼント!

12月5日(金) 予約締切

洋風をプラスして。

いつものおせちに

お二人で迎える新年に。

12月31日(水)12時~15時 お渡し日 店頭にてお渡し致します。