

# CÔTE D'OR おせち

いつもコートドールをご利用頂きまして誠に有難うございます。  
今年も又、皆様に喜んでいただける内容のおせちをご用意致しました。  
元旦に華を添えるにふさわしい、珠玉の逸品を是非ご堪能下さいませ。  
皆様にとって素晴らしい2018年でありますように・・・

## 二の重

十勝牛サーロインのローストビーフ クレソンとレフォールを添えて  
仔鴨のスモーク ポワロー葱の煮込みと共に  
フォアグラのテリーヌ トリュフのように  
中札内鶏のガランティージュ 数の子を詰めて  
大麦豚のリエット パンマンディアンのとースト  
黒豆を詰めたパテドカンパーニュ

[別添え]

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 牛蒡 里芋と共に  
お菓子



## 一の重

オマール海老のポシェ 濃厚なアメリカーナソース  
キャビア プリニを添えて  
ズワイ蟹と根セロリのサラダ 甲殻類のコンソメゼリー寄せ  
タスマニアサーモンのスモーク  
蝦夷鮑のプレゼ 肝のクリームソース  
黒トリュフ入り伊達巻

3～4人前 3万円(税込)  
シャンパン付 3万5千円(税込)

シャンパンの銘柄は Louis Roederer(ルイ ロデレール)です。

- 一部内容が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承下さい。
- おせちお渡し当日は時間厳守をお願い致します。
- 数に限りがございますのでお早めにご予約お願い申し上げます。

## 【お渡し】

12月31日(日) 11:00～14:00

レストランコートドール

札幌市中央区宮ヶ丘1丁目2-38

TEL:011-614-1501

www.restaurant-cotedor.com