

\\ ご予約受付中! //



2020年

Cinqの特製おせち二段重

今回もやります!『サンクの特製おせち』

フレンチの技法と、高級食材をふんだんに使用した特製おせちを2020年もご用意いたします。

今回もさらに内容をブラッシュアップして、お客様にご満足いただけるよう、心を込めてお造りいたします! 限定30台ですので、お早目のご予約をおススメいたします。

- サイズ: 7寸 (約21cm) の2段重3~4人前 ● 価格: ¥30,000 (税込)
- 嬉しいボトルドリンクとメゾン カイザーのバケット付き! ドリンクは「赤ワイン」又は「ノンアルコール スパークリングワイン」よりお選びいただけます。
- ご予約: 店頭、または下記お電話・メールにてご予約をお受けしております。
Tel: 052-933-7807 e-mail: lacuisineCinq@outlook.com
- お引渡し12月31日 (火) am10:00~ 店頭にて ● 30台限定。ご予約はお早めに!

【昨年のメニュー例】

今回は更にブラッシュした珠玉のおせちメニューとなります! どうぞ期待ください!!

- 黒豚のパテ
- フォアグラテリーヌ
- 幻の黒毛和牛 オレイン55ミスジのローストビーフ
- 幻の黒毛和牛 オレイン55頬肉のしぐれ煮
- ホロホロ鳥のガランティーヌ
- 子持ち鮎の赤ワイン煮
- 鱈大根サンクスタイル
- スモークサーモンのコンフィ
- オマールエビとホタテのテリーヌ
- カリフラワーのミモザ自家製イクラとイタリア産キャビア
- アワビのオイスターソース煮
- イベリコ豚のロースハム
- 愛知鴨 ロースハム キャラメルソース
- 真鯛の炭焼きとラタトゥイユ
- 自家製あんきもポン酢
- ジビエのソーセージ (鹿・猪)
- 松葉蟹と根セロリのレムラード
- 車エビの旨煮
- たたき牛蒡
- 蕪のなます
- かつお出汁のピペラード
- 色どり野菜のエチューベ

特製ソース

- ・玉ネギのドレッシング
- ・トリュフマヨネーズ
- ・和風ステーキソース
- ・自家製トマトソース
- ・レバーペースト



写真は前回の物です