

レストラン ミッシェルナカジマ

北鎌倉～紫～

皆様の健康と幸多き一年への願いを込めて

2025年 おせち料理受付開始 <限定 100 セット>

お重サイズ/7寸/2段重 約3～4人前 ¥38,000(税込み)

◇一の重

伊勢海老のテルミドール

鶉のパロティーズ

小ヤリ鳥賊のクスクス詰め

合鴨ブラックペッパー風味

鮑コンソメ煮

和牛ローストビーフ

蝦夷鹿のスープリ

寒鰯のサフラン焼き

ズワイ蟹のゼリー寄せ

ジビエのパテ

レーズンバター

アヴルীগァキピアのクリーム

蟹爪パートカダイフ揚げ

銀鮭パセリ風味焼き

ナチュラルチーズとオリーブ串

カラフルお野菜

◇二の重

フォアグラのバルフェ

サーモンマリネ

公魚のエスカベツシュ

鯛のクネル トマト煮

真鱈ブランドード クレープ包み

穴子と海老のオムレツ

蛸と蕪のレモンマスタードマリネ

カリフラワーのムース

オマール海老のコンソメゼリー

栗きんとん フランス風

◇ガレット デ ロワ

“ガレット デ ロワ (フランス伝統菓子) 付き”

仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

お引渡し日時：12月31日 10:00～12:00 お引渡し場所：レストラン ミッシェル ナカジマ

〒248-0022 鎌倉市常盤 648-4 スカイ鎌倉 1-1F ご予約・お問合せ：0467-32-5478

お支払いは現金のみとなります。



おせち一の重



おせち二の重



ガレットデロワ

*おせちの写真、メニューは去年のものです。

《シュトーレン限定販売ご予約の案内》

ミュンヘンの領事館シェフを務めた中嶋シェフより、本場ドイツの伝統的なクリスマス菓子シュトーレンを数量限定にて販売いたします。10月よりご予約承ります。どうぞお早めにお問い合わせください。

Haus gemacht Stollen

～自家製シュトーレン～

¥2,900 - / 1本 (税込)

