

オードブル セット



8・9・10の商品を詰め合わせたオードブルセット。

ミディアムオードブル3点セット ¥2,290 (1セット)

トリュフ香る 魚介のごちそうタルト、蟹といくらのマスカルポーネームス、サーモントラウトとクリームチーズのムース



1~6の商品を詰め合わせたオードブルセット。魚介と野菜を中心とした彩り豊かな味わいが、クリスマスの食卓を華やかに飾ります。

プチオードブル6点セット ¥2,960 (1セット)

うにのフラン、海老・帆立と野菜のコンソメジュレ、フォアグラのフラン、サーモントラウトのテリーヌ風、白身魚の冷製、チーズ香る ポテトのミルフィーユオムレツ



1~6の商品に、キッシュ、テリーヌ、オリーブを加えたスペシャルセット。ワインと奏でる見事なハーモニーをお愉しみください。

ワインと愉しむプチオードブルセット ¥3,489 (1セット)

オリーブ、パテドカンパーニュ、キッシュ、うにのフラン、海老・帆立と野菜のコンソメジュレ、フォアグラのフラン、サーモントラウトのテリーヌ風、白身魚の冷製、チーズ香る ポテトのミルフィーユオムレツ

- A. 蟹と海老・帆立の
オマールソースキッシュ
¥735 (1カット)
- B. 4種チーズのキッシュ
¥540 (1カット)
- C. キッシュロレーヌ
¥540 (1カット)



パテドカンパーニュ
¥681 (100g)

スパイスや香草でお肉の旨みを引き出した、ピストロ定番の豚肉のパテ。



鶏とフォアグラ・いちじくの
テリーヌ ¥1,350 (100g)

濃厚な旨みのフォアグラに、相性の良いドライいちじくを合わせたテリーヌ。



フロマージュテリーヌ
¥794 (100g)



サーモントラウト・帆立・
白身魚のテリーヌ ¥897 (100g)



合鴨のテリーヌ
¥972 (100g)



鶏レバーのムース
¥648 (1個)



ヤンソンの誘惑
¥454 (100g)



エスカルゴ
¥324 (1個)

店頭にてご予約を承ります。ご予約は係員までお申し付けください。

ご予約承り期間：12/15(月)まで お渡し日：12/24(水)~25(木)

予約販売店舗

伊勢丹新宿店 | 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館地下1階 tel 03-3352-1111 (大代表)
*商品に応じて期間前にご予約を終了、又は受けられない場合がございます。

販売店舗

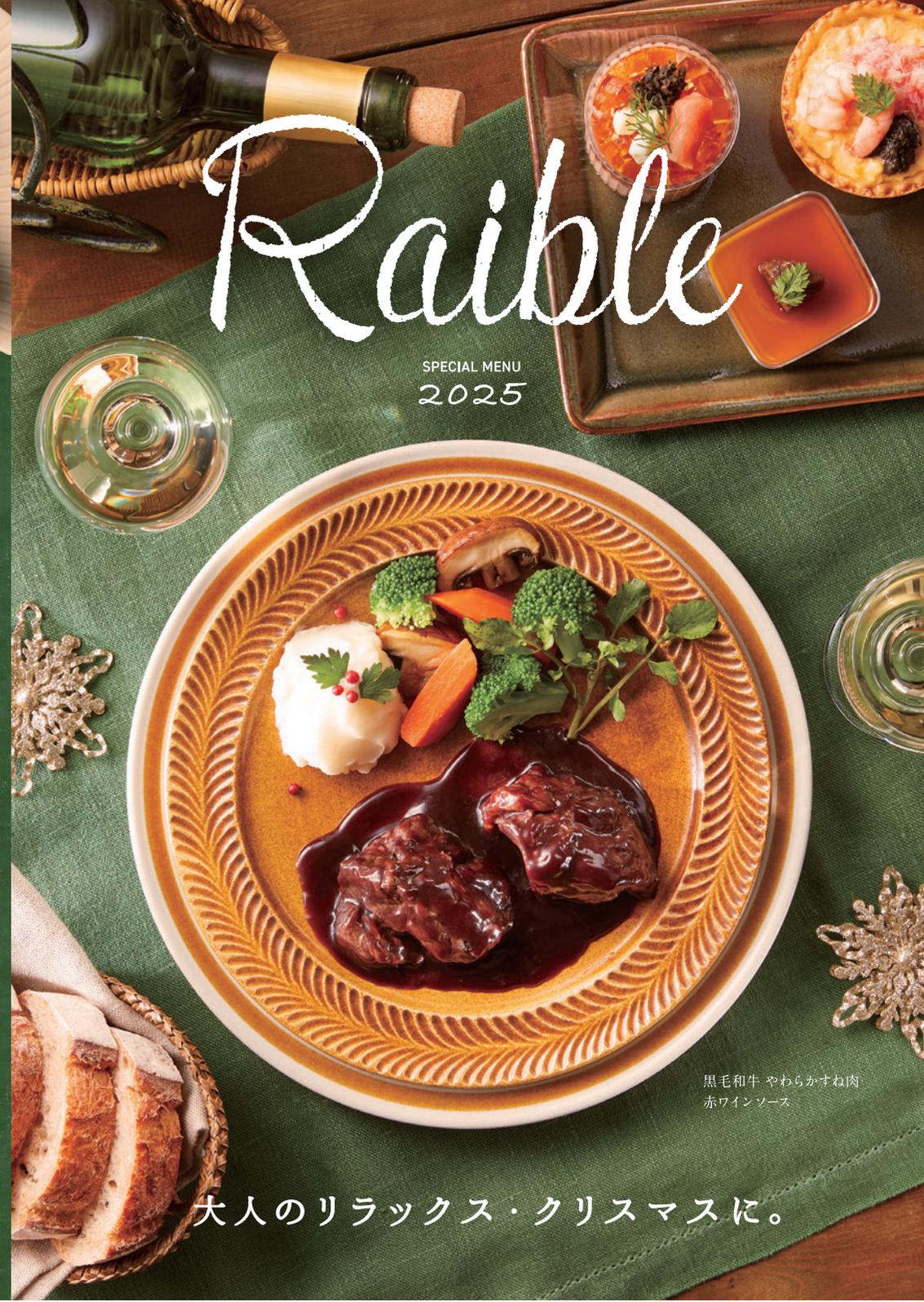
日本橋三越本店 | 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店 本館地下1階 tel 03-3241-3311 (大代表)
銀座三越 | 東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越 新館地下2階 tel 03-3562-1111 (大代表)
*日本橋三越本店・銀座三越では、ご予約は承っておりません。ご了承ください。

店舗により営業時間が異なりますのでご注意ください。

■掲載商品の一部扱っていない店舗、時間帯がございます。■掲載の期間の前後にも販売している場合がございます。■数値に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。■写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。■価格はすべて税込です。すべて軽減税率対象商品です。■お持ち帰り後はすみやかに冷蔵庫に入れてください。■お支払い済商品のキャンセル・変更は承れません。ご了承ください。■不測の事態が発生し、ご予約頂いた店舗が休業となる場合には、予約内容についてご相談させて頂く場合があります。■発送および、配達はできません。■予告なしに商品内容が変更されている場合がございます。ご了承ください。

Raible

SPECIAL MENU
2025



黒毛和牛 やわらかすね肉
赤ワインソース

大人のリラックス・クリスマスに。

ワインで引きたつ、魅惑のアラ・カルト

※写真はすべて盛り付け例です。添え野菜や盛り皿等は商品に含まれません。



牛ほほ肉の濃厚ビーフシチュー
赤ワイン仕立て ¥1,080 (100g)

約5時間かけて柔らかく仕上げた牛ほほ肉と、煮詰めた赤ワインで仕上げたデミグラスが絡み合う濃厚な味わい。



フォアグラのフラン
¥659 (1個)



チーズ香る
ポテトのミルフィーユ
オムレツ ¥324 (1個)



白身魚の冷製
¥497 (1個)



オマール海老
クリームフラン
¥540 (1個)



黒毛和牛 やわらかすね肉
赤ワインソース ¥1,242 (100g)

黒毛和牛の旨みと甘みが堪能できる一品。赤ワインのこく深いソースで濃厚な味わいに。



サーモントラウトのテリーヌ風
¥465 (1個)



サーモントラウトと
クリームチーズのムース
¥756 (1個)



炭火焼きすじローストビーフ
きのこトリュフのソース ¥1,458 (100g)

希少部位のみすじを使用した柔らかなローストビーフ。きのこソテーと薫り高いトリュフソースの贅沢な一品。



厚切り牛タン
シャンピニオンソース ¥1,394 (100g)

こくと深みのある牛タンを柔らかく仕上げました。赤ワインやブイヨンで仕上げた香り豊かなきのこソースでどうぞ。



うにのフラン ¥562 (1個)



海老・帆立と
野菜のコンソメジュレ ¥454 (1個)



蟹といくらのマスカルポーネムース
¥821 (1個)



トリュフ香る 魚介のごちそうタルト
¥713 (1個)



知床どりのロースト
シャリアピンソース ¥1,426 (1本)

ふっくらジューシーに焼き上げた鶏もも肉にオニオンの甘みと旨みがきいたソースを添えて。



丸鶏のロースト
ハーブ&レモン ¥2,862 (1羽)

小ぶりでクセがなく柔らかな肉質の丸鶏を、ハーブや白ワインでマリネして焼き上げました。