

2022
Osechi

born from an exhaustive
research of refined tastes.

初春を寿ぎ、祝膳を囲む昔も今も、
晴れやかなお正月を華やかに演出するのは、
贅をつくしたおせち料理です。

2段重(1段 / 24.5×24.5×6cm)



彩り豊かに、吟味を重ねた逸品。



鮑コンフィ

コンフィで柔かく仕上げた結婚式でも提供している大ぶりの蝦夷鮑です。



ロブスター
テルミドール

お刺身でお召し上がりいただける新鮮なロブスターを本格的なフレンチに仕上げました。



宇治抹茶
栗金団

抹茶を金団と合わせた風味豊かな餡が大ぶりの栗と調和します。



三陸産
いくら醤油漬け

三陸産鮭の大粒いくらを薄皮で旨みの詰まった張りのあるこだわりの一品です。



北海道産
ローストビーフ

低温真空調理の北海道産牛は濃厚な旨味としっとり感が魅力です。

おせち

〈ご予約承り期間〉 12/25(土)迄 お渡し日は12/31(金)となります。 ※数量に限りがありますので、お早めにご予約ください。

アーケベルグループ ベルナール鶴岡 鶴岡市美咲町32番1号 TEL.(0235)26-2020

✂ キリトリ線

2022年 おせち申込書 ベルナール鶴岡	御住所				金額・ 個数	20,000円(税込)	個	
	御芳名		TEL	() —				
	取扱 い 者	受付日	月	日()	入金日	月	日()	備考
		所属						
		氏名						