

カストールのお正月料理



※今年はプラムガナッシュを自家製オレンジコンフィのチョコレート掛けに変更させていただきます。

和・洋2段重ね菓子詰

今年もカストールのおせち料理の季節となりました。開店以来、素材は厳選し、添加物・防腐剤等は一切使用しておりません。カストールの味を新年よりご家庭で楽しんでいただきたいと思います。

- ① 和・洋2段重ね ¥37,000 (税・送料込)
- ② 和・洋2段重ね・菓子詰 ¥41,000 (税・送料込)

限定40個

洋段

- ・アワビとオマール海老の金箔ゼリー寄せ
- ・フレッシュ・フォアグラのテリーヌ
- ・ヨーロッパ産鴨胸肉のスモーク
- ・タスマニヤサーモンのマリネ
- ・国産若鶏のガランティヌ
- ・根セロリのレムナード
- ・ラタトゥイユ (地中海風野菜の煮込み)
- ・タラモサラダ ガーリックトースト付き

和段

- ・5色野菜のふくめ煮
- ・伊達巻
- ・丹波の黒豆
- ・ごま・くるみ田作り
- ・紅白なます
- ・昆布巻き

菓子詰箱

- ・ガトーヴァニユ
- ・パート・ド・フリユイ
- ・オランジェット

- ② 和・洋2段重ね・菓子詰 ¥41,000

- ① 和・洋2段重ね ¥37,000

<御受け取り方法>

クール宅急便にてご配送します。(四国・九州・北海道は差額が必要です。)

<御申込受付開始>

2017年11月3日より

<御申込締切>

2017年12月5日まで (ただし応募数に達した場合はその限りではありません)

◆お問合せ・ご予約はお電話かFAX・メールにてお願い致します◆

カストール&ラボラトリー

〒107-0062 東京都南青山6丁目13-5 ポルト・ポヌール 203

Tel: 03-3409-1512

Fax: 03-3409-1513

HP: www.2castor.com

E-mail: castor@2castor.com



和・洋2段重ね