



※盛り付けイメージの写真は、2名様用のセットです。
盛り付けイメージ写真内のワインはセットに含まれません。

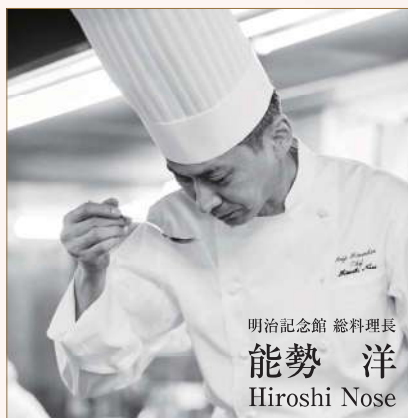
Meiji Kinenkan Christmas French Cuisine Set

クリスマスフレンチディナーセット

明治記念館の本格フレンチ コース料理をご自宅でご堪能いただけます

Chef's Introduction

シェフのご紹介



明治記念館 総料理長
能勢 洋
Hiroshi Nose

豊富な経験と実績が評価され、外務大臣表彰や
エスコフィエ・フランス料理コンクール優勝の経歴を持つ
明治記念館 西洋料理 総料理長「能勢 洋」監修の
クリスマス限定・本物のフランス料理ディナーを
お楽しみいただけます。

Christmas French Cuisine Set Menu

クリスマス フレンチ ディナー セットメニュー

要予約



◇前菜
サーモンとマスカルポーネのムースのヴェリース

◇スープ
自家製3種のニョッキの入ったクラムチャウダー

◇メイン料理
オマール海老のグラタン“テルミドール風”

◇メイン料理
ビーフシチューとパッペリのバルメザンチーズソース

◇デザート
ベリーのパッシュドノエル

◇プチパン

要予約

¥7,400(税込)

MENU

サーモンとマスカルポーネのムースのヴェリーヌ



- ・カップ×1
- ・木の葉のチュイル×1



マスカルポーネのムースとサーモンと野菜の入ったトマトのゼリーの上に花に見立てたサーモンを盛り付けた前菜。木の葉のチュイルを飾ってお召し上がり下さい。

自家製3種のニョッキの入ったクラムチャウダー



- ・スープパック(ニョッキ入り)×1



沸騰したお湯にパックを入れて10分ほど温めて頂きお好みの器に盛り付けて下さい。

オマール海老のグラタン“テルミドール風”



- ・オマール海老×1
- ・ブロッコリー×1



オマール海老をパックから開けて台紙を外して180度のオーブンで7分～10分加熱して下さい。(電子レンジの場合500wで2分、600wで1分～1分30秒)金串等を刺して温度を確認して頂くと熱々の状態でお召し上がり頂けます。ブロッコリーはスープを温める際に一緒に温めて下さい。

ビーフシチューとパッकेリのパルメザンチーズソース



- ・ビーフシチュー×1
- ・野菜×1
- ・クレソン×1
- ・パッकेリ×1



沸騰したお湯にビーフシチュー(10分)、ソース(10分)、パッケリ(3分)を入れて温めて頂き野菜と一緒に皿に盛り付け、別添えのクレソンを飾ってお召し上がり下さい。

ベリーのブッシュドノエル



- ・ブッシュドノエル×1
- ・チョコレートパーツ×1
- ・アングレーズソース×1
- ・ラズベリー×1
- ・ブルーベリー×1
- ・ミント×1



パッケージから取り出し、お好みのデザインで盛り付けお召し上がりください。

プチパン



- ・丸パン×1
- ・ソフトロール×1



180度のオーブンで2分温めるとより一層美味しくお召し上がり頂けます。



調理前の食材をを箱につめたものをお渡しいたします。

※アレルギー表示につきましては、8品目(えび/カニ/くるみ/小麦/そば/卵/乳/落花生)の特定原材料のみ記載しております。



海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生

お電話でのご予約/お問合せ：株式会社明治記念館C&S 販売課 03-3746-7837 (10:00～18:00)



Meiji Kinenkan

明治記念館クリスマスフレンチセット ご予約のご案内

ご予約承り期間：令和7年11月1日(土)～12月15日(月)
お渡し期間：令和7年12月20日(土)～12月25日(木)
お渡し場所：ペストリーショップにて(11:30-18:00)
ご精算：現金又はクレジットカードにて、
当日商品をお受取り時にお支払いください。

WEBからも
ご予約いただけます



※掲載商品は全て店頭での受け渡しとなります。
(配送は承っておりません)

株式会社明治記念館C&S 販売課 〒107-8507 東京都港区元赤坂2-2-23

※写真はイメージです。 ※諸事情により内容が変更になる場合がございます。 ※アレルギー表示につきましては、8品目の特定原材料のみ記載しております。

※商品はお渡し当日中にお召し上がりください。 ※表示価格は税込価格となります。 ※お取消し料につきましては、お受取り日の前々日は代金の50%。前日以降は、代金の100%を頂戴致します。(TEL 受付 18:00迄)