

2020-2021

極上オードブル セット

クリスマスや年末年始などのお集りの席のお料理に。
都の人気料理や名物料理ばかりを詰め合わせたオードブルセット。
調理済なのでご家庭で気軽にお楽しみいただけます。

年末の
ホームパーティーに
年始の
おせちのかわりに



限定
200セット
2人前

クリスマス・年末年始 極上オードブルセット

¥23,000 (税別) 全10品/2人前

- ①活きオマール海老まるごと1本グリル
- ②活き鮑のふっくら蒸し 都特製醤油バター風味
- ③大タラバ蟹の白ワイン蒸し
- ④稲取の金目鯛 洋風西京漬け
- ⑤北海道産大帆立貝のグリル
- ⑥雲丹のテリーヌ カラスミ風味
- ⑦パテドカンパーニュ
- ⑧黒毛和牛サーロインローストビーフ
- ⑨炙りふぐと数の子の贅沢盛り さっぱりポン酢ジュレ
- ⑩フォアグラテリーヌ&果実&黒豆

店頭
受取

注文 期限	12/20	受渡 希望	12/1~12/30	受渡 時間	11時~20時
			12/31	受渡 時間	10時~12時

※12/31の受け渡しは春日店限定となります。

※12/20以前のご予約は、前日までにご注文をお願いいたします。

※12/31受渡希望のお客様は、支払いは12/29までにお願いいたします。

ご注文はお早めに ~完売次第終了~



1.活きオマール海老まるごと1本グリル

活きのオマール海老をまるごと1本使った豪華な逸品。プリとした身にホワイトバルサミコの酸味と甘みがオマール海老の旨味を引き立たせています。食べ応えのある旨味の詰まった大きな爪も美味。

2.活き鮑のふっくら蒸し

都特製醤油バター風味

都レストランで大人気の活きアワビのふっくら蒸しをオードブルにいたしました。都特製の醤油バターとの相性は抜群で、柔らかい身とコクのあるソースで贅沢な一品に。

3.大タラバ蟹の白ワイン蒸し

6Lサイズの太い芯だけを使った身たっぷりの大タラバ蟹の白ワイン蒸し。ふっくらとした蟹の身に柑橘ジュレの切れのある酸味とほのかな甘みが蟹の旨味を引き立たせています。

4.稲取の金目鯛 洋風西京漬け

脂ののった稲取の金目鯛を西京漬けにした一品。洋風ハーブソースでワインに合う洋風西京漬けに仕上げました。

5.北海道産大帆立貝のグリル

大きな北海道産帆立貝のソテー。食べ応えのある肉厚のコクのある身と香草バターとの相性は絶妙。帆立貝の旨味を存分にお楽しみください。

6.雲丹のテリーヌ カラスミ風味

タラと雲丹でまろやかに仕上げたテリーヌほのかな甘みと、コクのある雲丹とからすみも加えた逸品です。白ワインにも日本酒にも合います。

7.パテドカンパーニュ

ヴェルデュ都で人気のフランスの伝統料理、パテドカンパーニュ。ご用意したのは粗びきのお肉の美味しさをしっかりと詰め込んだ伝統的な味わいです。

8.黒毛和牛サーロインローストビーフ

人気の黒毛和牛のサーロインステーキに使用する部位を使ったローストビーフです。黒毛和牛本来の凝縮された奥深い旨みを味わっていただける都こだわりの味をお楽しみください。

9.炙りふぐと数の子の贅沢盛り

さっぱりポン酢ジュレ

都あげほので人気の炙りふぐをオードブルでご準備。数の子とふぐの食感をポン酢ジュレと共に楽しんでください。

10.フォアグラテリーヌ&果実&黒豆

フォアグラの風味とコク、テリーヌの滑らかさと果実の酸味と黒豆の甘み。赤ワインソースが全体をまろやかにまとめております。

都テイクアウト不動の人気
お集まりの席で
重宝されるお寿司仕立て
ローストビーフ和牛寿司

10貫	3,900円 (税別)
20貫	7,800円 (税別)
30貫	11,700円 (税別)
40貫	15,600円 (税別)

店頭
受取



都厳選
黒毛和牛サーロイン
ローストビーフスライス
¥6,500 (税別) 250g/2人前

店頭
受取

限定
100食

