



2018 リゴロのおせち

大晦日に作り立てをお渡しいたします



2段重 15,000円 + 税

(マダムリゴロの自家製パン & デザート付)

壺の重

ズワイガニのシチリア産レモン風味
~~~~~  
数の子と濃厚チーズのマリアージュ  
~~~~~  
鹿児島車海老と根セロリのクリーム
~~~~~  
自家製イクラと佐島タコのタップナード風味  
~~~~~  
フォアグラのサンドイッチ
~~~~~  
仏産完熟チーズと生ハムのオモニエール  
~~~~~  
蝦夷アワビと山口アンコウの自家燻製
~~~~~  
青森槍イカの香草バター風味

## 式の重

黒毛和牛のボルドーワイン煮込み  
&  
旬野菜のソテー  
~~~~~  
山形豚とセップ(ポルチーニ)
&
ジャガイモのパルマンティエ
~~~~~  
鴨のロースト ビターオレンジソース  
&  
ビーツのクーリ  
~~~~~  
蝦夷鹿の仏ミートボール デュカ風味
&
ワイルドライス

○食材入荷状況により、一部内容が変更する事がありますので、ご了承下さい。



*12月28日(木) 最終受付

*12月31日(日) 14:00 ~ 16:00 店頭でお渡しいたします。(ご都合の悪い方はご相談下さい)

*お支払いは、当日現金にてお願いいたします。

*誠に恐縮ですが、12月28日(木)を過ぎてからのキャンセルは、全額お支払いをおねがいたします。

リゴロ ビストロ・ア・ヴァン 世田谷区奥沢 6-33-14 もみの木ビル 2F 03-6411-6661