

レストラン オープ
Le Aube

謹
製

お盆 期間お料理

2025

料理引き渡し期間 8/12[火]・8/13[水]・8/14[木]の3日間 ご予約締切日 8/8[金] 午後6:00まで



1 【日本料理】 4～5人前

特選オードブル盛合せ 7,500円

秋鮭袖庵焼・アブラ鯨照焼
海老天・彩り野菜天
バイ貝含煮・蛸唐揚
和菜煮物盛合せ
白金豚西京焼
蕨浸し・自家製玉子焼・蟹爪蜆焼

限定
50セット

2 【西洋料理】 4～5人前

特選オードブル盛合せ 7,500円

モッツアレラチーズとシャインマスカットのサラダ
海の幸と彩り野菜のマリネ 柑橘風味
鶏肉とチーズのフライ 大葉風味
海老とチキンのトルティーヤ
三元豚フィレ コルドンブルー風
白金豚ロース 塩麹ロースト

限定
50セット



3 【中国料理】 4～5人前

特選オードブル盛合せ 7,500円

エビチリソース煮
クラゲと蒸鶏の胡麻和え
清流若鶏の特製油淋鶏
牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め
蟹と玉子の炒め 甘酢あん
白金豚の黒酢スプタ

限定
50セット



限定
30セット



5 【日本料理】

海老と彩り野菜の天婦羅盛合せ

大海老 / かます天 / 椎茸 / 茄子 / 南瓜
ズッキーニ / 獅子唐

3～4人前

3,700円



6 【西洋料理】

特選 ローストビーフ根菜添え
2種のソース

3～4人前

5,000円

江戸前の確かな技術と厳選素材で握る
技と心を尽くした贅沢な特上握りです
【日本料理】特上 江戸前握り寿司盛合せ
おまかせ握り27貫 / 細巻 / 出汁巻玉子

3～4人前 6,500円



7 【西洋料理】

3種の洋風ミックスフライ
特製タルタルソース

三元豚フィレカツ / チキンフライ / 海老フライ

3～4人前

3,800円



8 【中国料理】 本格中国料理

フレッシュトマトと夏野菜の
特製海老チリソース煮

3～4人前

3,800円



限定
40セット

11 【レストランオーブ謹製】

芳醇 洋梨のタルト ～クリーム・フランジパヌ～

じっくり香ばしく焼き上げたタルト生地に、柔らかな洋梨の食感。
ほのかに香るアーモンドの風味とカスタードの上品な甘さが絶品。

6～8人前 3,500円 ケーキsize 6号
(直径約18cm×高さ3.5cm)



9 【中国料理】 本格中国料理

白金豚のやわらか酢豚
黒酢ソース仕立て

3～4人前

3,800円



10 【中国料理】 本格中国料理

特製五目あんかけ焼きそば

3～4人前

3,600円

※麺とあんかけを個別の容器に分けてのお渡しとなります