2026 美食を彩るマリアージュ

ちょっぴり贅沢なフレンチで
優雅なおうち時間を

11.22
いい夫婦の日
Good Spouses Day

レストランLe Aube謹製

PREMIUM フレンチ オードブルBOX

シェフ厳選
9品目盛合せ

スパークリングワインセット

〈2人前〉 特別セット価格

7,980円 税込

数量限定 20個

お一つからご注文いただけます。

サイズ（内寸）：縦238×横238×高43mm　※写真はイメージです

オペラ ブリュット Opéra Brut

フランス／C.F.G.V.社
ユニ・ブラン種・マカベオ種　白・辛口／200ml
パリのオペラ座をイメージした華やかなデザイン。果実と花のデリケートで上品な香りと、フレッシュでキレのある飲み口が魅力的。

ポルチーニ茸と白金豚ベーコンのキッシュ・ロワイヤル

芳醇なポルチーニ茸の香りと白金豚ベーコンの旨味を濃厚でなめらかな生地に閉じ込めて。

白金豚のパテ・ド・カンパーニュ イチジクのモスタルダ添え

白金豚の濃厚な旨味にイチジクの甘みと粒マスタードの程よい辛みが調和する逸品。

柿と紅芯大根のマリネ 柚子の香りを添えて

柿のやさしい甘みと紅芯大根の鮮やかな彩りを柚子の爽やかな香りで上品にまとめて。

天使の海老と北海道産帆立のマリネ 柑橘の香り

海老の甘みと帆立の繊細な旨味を爽やかな酸味とともに引き出した海の幸の一皿。

鮑のブレゼ イクラを添えて

白ワインの芳香をまとわせた鮑の豊かな磯の香りにイクラの彩りと旨味を添えて。

特選前沢牛ランプのローストビーフ 芳醇な赤ワインの余韻

しっとり焼き上げた前沢牛の赤身の旨味と赤ワインソースの深い余韻。

秋茄子のカポナータ ローストカシューナッツのアクセント

秋茄子のとろける食感と野菜の滋味にカシューナッツの香ばしさを重ねた南欧の味わい。

生ハムと炙りカマンベール オリーブを添えて

生ハムの熟成香に香ばしく炙ったチーズのコクとオリーブの風味が織りなす美味の調和。

ズワイ蟹と黒トリュフのテリーヌ 海の旨味と大地の香り

蟹の繊細な甘味に黒トリュフの気品ある香りを重ねた贅沢な味わいのテリーヌ。

［PREMIUMフレンチオードブルBOX監修］
ホテルグランシェール花巻
西洋料理専門調理師・調理技能士

副料理長 伊藤 悟

西東京調理専門学校卒業後、都内のイタリア料理店で修業を積み、2017年に「La Piccola Tavola」の料理長に就任。2024年よりホテルグランシェール花巻に勤務

商品お引渡し日時	11月20日（金）・21日（土）・22日（日）の3日間 午前11:00～午後6：00
ご予約締切日	11月18日（水）午後6：00まで
ご予約方法	お電話（TEL 0198-22-7777） または レストラン店頭にて承ります（午前9：00～午後6：00）

ホテル グラン シェール 花巻
〒025-0092 花巻市大通り 1丁目 6番 7号（花巻駅前）

レストラン オーブ
Le Aube