

2026 美食を彩るマリアーージュ  
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** シェフ厳選  
9品目盛合せ  
**オードブルBOX**  
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。



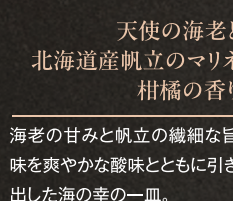
白金豚の  
パテ・ド・カンパーニュ  
イチジクのモスタルダ添え

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。



鮑のプレゼ イクラを添えて

白ワインの芳香をまとうせた  
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。



秋茄子のカボナータ  
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 オープ

Le Aube