



2022年

ボンボネーラ特製洋風おせち お品書き

壺の重

フォアグラのテリーヌ塩麴風味

フランス産鴨の68℃低温コンフィ

広島産牡蠣のコンフィ レモンピール添え

スモークサーモンとイクラの
燻製オイル漬け

イタリア産プロシュートと安納芋の茶巾

岩手産豚のローストポーク
ケイジャンテイスト

4種の海の幸のマリネ

いろいろ野菜とうずら卵の自家製ピクルス

国産鶏白レバーのパテ

※食材の仕入れ状況により、
お料理が変更になる場合がございます。

式の重

A5ランク黒毛和牛のローストビーフ

ボンボネーラ特製
煮込みハンバーグ

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
なめらかマッシュポテトと一緒に

国産銘柄鶏もも肉のカチャトーラ

参の重

オマール海老のボイル オリエンタル
アメリカーナソース

国産蟹身と蟹みその香草ワイン蒸し
アワビと数の子とトリュフサラミの和え物

有頭海老の香草煮

その他

バーニャカウダ

自家製濃厚ガトーショコラ

ミニトースト

ソムリエ厳選ワイン 赤 又は 白

