

シェフの厳選素材 尽くし

# セルおせち

限定  
**50食**

豪華 2段重ね  
(3~4人前)  
**22,000円** (税込)

主なお品書き

- ロブスターのテルミドール
- イクラとキャビア添え
- 黒毛和牛のローストビーフ
- カモのスモーク
- 三重県産豚ロース肉の西京みそ焼
- エゾアワビ
- バナメイエビの香草焼き
- ベーコンとキノコのキッシュ
- ワカサギのエスカパッサン
- 数の子のトマトマリネ
- 自家製黒豆
- 干し柿と柚子のミルフィーユ
- 田舎風テリーヌ
- 自家製ビクルス盛り合わせ
- 自家製フォカチャ (4個)
- 自家製カヌレ (4個) など



12月31日 (火) 12時~15時の間に  
シェフ・スタッフが盛り付け店頭で手渡します。

ご予約はお電話で

※写真はイメージです。

**059-364-4787**

*Fleur de sel*  
創作料理 フルール・ド・セル  
四日市市羽津 4645-3

