



フォアグラのムース カシス風味
しっとりコクのあるフォアグラのムースとカシス。お洒落な逸品。



キャビアだらけのサラダとホタテテリーヌ
旨味たっぷりホタテのテリーヌにキャビアを一面に豪華な一品。



干し柿とフォアグラのムース
しっとりコクのあるフォアグラのムースと干し柿、抹茶が香り良くまとめた一品。



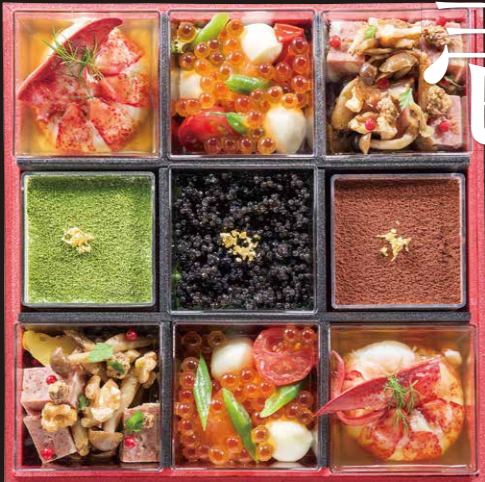
パテ・カンパーニュとジャがいもローストトリュフの香り
トリュフとパテ・カンパーニュにじゃがいも。ナッツの風味と食感が美味。



たっぷりイクラとスモークサーモンクリームチーズのサラダ
スモークサーモンと相性の良いクリームチーズにたっぷりイクラと共に。



オマール海老とマッシュポテトのサラダ
オマール海老のプリッと食感、なめらかなコクのあるマッシュポテト。



志の重
*オマール海老とマッシュポテトのサラダ×2
*たっぷりイクラとスモークサーモン、クリームチーズのサラダ×2
*パテ・カンパーニュとじゃがいもローストトリュフの香り×2
*干し柿とフォアグラのムース
*キャビアだらけのサラダとホタテテリーヌ
*フォアグラのムースカシス風味

サイズ:21cm×21cm×5cm



金目鯛とたたきごぼう
めでたい鯛と、縁起の良いごぼうは、金目鯛とたたきごぼうで和風に味付け。



車海老の甘煮
長寿の願いを込めた車海老は甘煮で仕上げました。



伝統黒毛和牛サーロインローストビーフ
最高級の特選サーロインステーキ肉を使用し、口の中でほじける、しっとりとした味わい。



フォアグラと栗きんとん
縁起物の栗きんとん、深みのある甘味に濃厚なフォアグラを合わせました。



黒豆と干し柿クリームチーズ カラスミ添え
クリームチーズの干し柿と黒豆。カラスミとの相性は絶妙。



炙りふぐと数の子ポン酢ジュレ風味
ふぐと数の子、贅沢な食感。おせちならではの縁起の良い一品。



式の重
*炙りふぐと数の子ポン酢ジュレ風味
*黒豆と干し柿クリームチーズカラスミ添え
*フォアグラと栗きんとん
*伝統黒毛和牛
*サーロインローストビーフ
*車海老の甘煮
*金目鯛とたたきごぼう

サイズ:21cm×21cm×5cm

2022 都のおせち

[食の宝石箱]極上オードブル

[食の宝石箱]極上オードブル
都のおせち [3段重]
¥37,800 (税込) 全18品/3~4人前

限定
200セット

年越しのオードブル、年始のおせちとして、ぜひ「極上の贅沢」をお楽しみください。都のレストランでご好評いただいている料理を詰め込んだ2022年「都のおせち」は、大切な人との特別なひとときを演出する[食の宝石箱]です。



北海道産2L帆立貝グリル 香草風味 赤ワインリゾット添え
北海道産帆立貝2Lサイズは、食べ応えのある肉厚の身。軽く温めると香ばしい香りやハーブの風味が絶妙。



活きアワビのグリル 香草バター風味
活き鮑のグリルは、香草バター風味で仕上げました。少し温めると風味のあるバターが、鮑全体をまろやかに仕上げます。



特大9Lたらば蟹のふっくら蒸し 焦がしバターソースと冬の彩り根菜
希少価値の高い大タラバ蟹は、特大サイズの9L。ふっくら蒸し上げ特製焦がしバターソースで豪華に。レンジで温めると更に美味。



参の重
*特大9Lたらば蟹のふっくら蒸し 焦がしバターソースと冬の彩り根菜
*活きアワビのグリル 香草バター風味
*北海道産2L帆立貝グリル 香草風味 赤ワインリゾット添え

サイズ:21cm×21cm×5cm

*オマール海老とマッシュポテトのサラダ×2
 *たっぷりイクラとスモークサーモンクリームチーズのサラダ×2
 *パテドカンパニーとじゃがいもソーストリュフの香り×2
 *干し柿とフォアグラのムース
 *キャビアだらけのサラダとホタテテリーヌ
 *フォアグラのムースカシス風味



サイズ:21cm×21cm×5cm

*炙りふぐと数の子ポン酢シユレ風味
 *黒豆と干し柿クリームチーズカラスミ添え
 *フォアグラと栗きんとん
 *伝統黒毛和牛サーロインローストビーフ
 *車海老の甘煮
 *金目鯛とたたきごぼう



サイズ:21cm×21cm×5cm

[食の宝石箱]極上オードブル
都のおせち

12月20日 注文締め切り 完売次第終了

限定
200セット

店頭
受取

[食の宝石箱]極上オードブル
都のおせち[2段重]
 ¥24,840 全15品/2~3人前
(税込)

受取期日・時間・店舗

注文期限 12/20	受渡期日 12/30	受渡時間 14時~18時	受渡店舗 都あけぼの
	受渡期日 12/31	受渡時間 10時~13時	受渡店舗 ステーキ懐石都春日

受渡期日により、受渡店舗・受渡時間が異なりますので、ご注意ください。
 ※ご注文は12/20までにお願いいたします。※お支払いは12/29までにお願いいたします。



ネット注文はこちら

ステーキ懐石都春日 ヴェルデュ都 都あけぼの
 Tel.084-941-9269 Tel.084-941-9653 Tel.084-954-3863
 全店受付/10:00 ~ 22:00 お近くの都レストラン店頭でのご注文・お支払いもOK!
 限定200セットにつき、お早めにご注文ください。※商品が完売の場合はあらかじめご容赦ください。
 ファックスでのご注文は Fax.084-954-3871

[お支払い方法]

店頭で — 現金 または クレジットカード

- お近くの都レストラン 各店頭でお支払いください。
- 現金 または クレジットカード(VISA・MasterCard・DinersClub・Amex・JCB)
 - Go To Eat プレミアム食事券もご利用いただけます。
 - 都プレミアムチケット・paypay・地場産業共済会食事券もご利用いただけます。

銀行振込

広島銀行 福山蔵王支店 □座番号:(普)1280520 □座名義:株式会社都
 中国銀行 福山春日支店 □座番号:(普)1107281 □座名義:株式会社都
 広島信用金庫 福山春日支店 □座番号:(普)0151869 □座名義:株式会社都
 振込手数料はお客様負担となります。

