



お客様各位

日頃から、広尾「レストラン・アラジン」をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

レストラン・アラジンでは、毎年ご好評を頂いております『アラジン特製 フレンチおせち』の準備を始める季節になりました。

この『アラジン特製 フレンチおせち』は、厳選した良質な食材を事前に確保し、冷凍保存すること無く準備・調理するため、**数量限定でご用意させて頂いております**。それゆえ、年末が差し迫ってからのご注文には、ご要望にお応えできないことが多々ございます。

この機会をお見逃しなきよう、是非ともよろしく願い申し上げます。

◆◆ご予約方法について◆◆

お電話でのご予約はできません。

下記申し込みフォームに必要事項をご記入の上、
『メール』・『封書』・『店頭でのご記入』の
いずれかの方法で、期日までにお申し込み下さいませ。

※FAXでの受付が出来ません。ご注意ください。

○『メール』によるお申込み

御節ご予約専用アドレス osechi.aladdin@gmail.com

**※配送当日伝票番号をお知らせ致します。メールでご注文
以外の方は FAX 又は 携帯電話のアドレスを必ず
ご記入ください**

○『封書』によるお申込み

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿2-22-10
広尾リバーサイドG 1F
レストラン アラジン 鈴木 宛て

○『店頭でのご記入』によるお申込み

スタッフに申し込みフォームをお渡し下さいませ。

◆◆お申込みについて◆◆

- 同封のメニューで、お品物をご確認ください。
- 『オプション料理』も、ご自由にご追加いただけます。
- また御節内のお料理も『増量』できます。
※ご不明な点は、ご注文時にご相談ください。

◆◆ご予約締め切り：11月25日◆◆

**※先着順で受け付けます。締め切り前に定数に達した場合、
予告なく締め切らせて頂きます。ご了承ください。**
お早目のご予約をお願いいたします。

◆◆ご予約確認のご連絡について◆◆

『メール』『封書』を戴きましたら、

こちらからご確認のお電話を差し上げております。

ご不明な点がございましたら、その際にお申し付け下さい。

※FAXでの受付が出来ません。ご注意ください。

◆◆お受け取り・お届けについて◆◆

○『レストラン アラジン 店頭』でのお受け取り

お受け取り日時：12月30日 正午～午後3時まで

なお、12月31日は休業させて頂きます。

○『クール宅急便』でのお届け

12月30日、レストラン アラジン発送となります。

ご到着は12月31日の予定でございます。

(遠隔地の場合は、到着日にずれが生じます。)

そのまま、または簡単に温めて召し上がられるように
真空パック詰めしてございます。

◆◆お問い合わせについて◆◆

○お問い合わせ電話番号

03-5420-0038

レストラン アラジン 鈴木 宛て

※ご注文時の間違いを防ぐため、

お電話でのご注文はできません。ご了承下さいませ。

○本年はすべての作業を「アラジン」にて行います。



2021 おせち ¥28,000- (税抜き)

白と黒のオリーブマリネ

白と黒のオリーブの実を玉葱、パプリカ、カイエンヌペッパー、タイム、ローリエ、コリアンダーなどに漬け、オリーブオイルの中でコンフィにしました。

器に移しそのままお召し上がり下さい。

ポークリエット

上質の国産豚肉を香味野菜や香辛料とゆっくりとオープンで蒸煮にした後、肉だけを潰してペーストにしたものです。

クラッカーやスライスして軽くトーストしたバケットの上などに乗せてお召し上がり下さい。

フォワグラとレンズ豆のテリーヌ

フランス産の鴨のフォワグラを丁寧に下処理して、塩、胡椒、ソーテルヌワインで味をつけ、型に入れゆっくりと火を入れました。一度冷ましてから、マデラワインソースで煮含めたレンズ豆を重ねてあります。

召し上がる前に冷蔵庫から出して、常温にしてから召し上がって下さい。風味が一段と上がります。クラッカーやトーストと。

海老のクールブイヨン煮

ニュージーランド産の天使の海老を、香味野菜と白ワインでさっと火を入れました。

常温に戻し、殻を外しそのままお召し上がり下さい。

スモークサーモン

新鮮なサーモンを一晚塩漬けたのち、一日かけて低温で燻製にしました。

お皿などに移し、そのままお召し上がり下さい。パスタや、サンドイッチにも良く合います。

ホタテ貝と毛蟹、海老のロール白菜

北海道産ホタテ貝のムースに蟹と海老を混ぜ、白菜に包んで蒸し上げました。

少し温めてお召し上がり下さい。風味が一段と良くなります。お吸い物の浮き身やパスタにも。

鴨の胸肉の薫製

軽くマリネした胸肉をローストしたのち、軽く燻製の香りを付けました。

スライスして、常温に戻し、そのままお召し上がり下さい。パスタや、サンドイッチ、鴨南蛮としても。

ラタトゥイユ

茄子、ズッキーニ、玉葱、トマト、ジャンボピーマンなどを一緒に煮た南フランスの郷土料理です。

常温に戻してそのままお召し上がり下さい。パスタやピザ、オムレツのソースなどにも。

牛肉のポトフ

国産和牛の頬肉を香味野菜と低温でゆっくりと煮込み、人参、蕪、ポロ葱、椎茸を付け合せにしました。

鍋に移し、ゆっくりと温めて、お好みで塩、胡椒、マスタードを付けて、お召し上がり下さい。

カマンベールチーズ

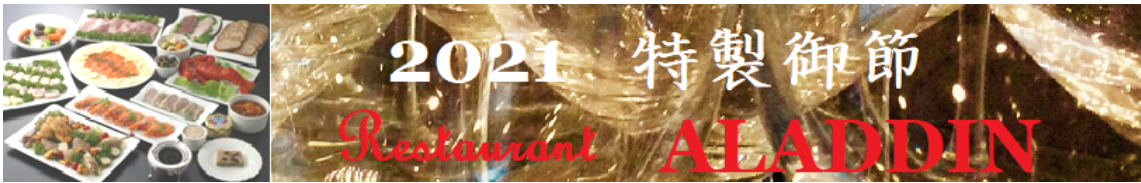
フランス産の殺菌乳で作ったクリーミーなチーズ

お好みのサイズにカットしてそのままお召し上がり下さい。パンの上に乗せ軽くトーストしても。

パン

銀座ブランタンのビゴの店から

【ビゴ】の召し上がり方ご参考にお楽しみ下さい。



オプション料理 (税抜き)

蝦夷鹿のスネ肉、赤ワイン煮込み (肉約90g+ソース+香味野菜) 1,600円

蝦夷鹿のすね肉と香味野菜を赤ワインでマリネして香ばしい焼き色を付けて、ゆっくりとコトコト煮ました。ナイフが無くても崩れる様な柔らかさです。

パスタやそうめん、うどんなどの麺類やバターライス(ライス)などと一緒に召し上がりください。マッシュポテトや粉ふき芋など。

スペイン産若鶏とフォワグラ、里芋、牛蒡、木の子のガランティーヌ (1枚/約100g) 1,000円

若鶏を一枚に開きにして、下処理したフォワグラ、里芋、牛蒡、木の子などを入れ、大きな太巻き状態に作り、ガチョウの脂と一緒に真空パックにしてゆっくりと火をいれました。

そのままサラダやピクルスなどを添えて一緒に召し上がりください。

鴨腿肉のコンフィー 2本〜 2,000円 / 1本

フランス産の鴨腿肉を塩、胡椒、コリアンダー、丁子、タイム、ローリエ、ガーリックなどに一晩つけて、鴨の脂で4時間かけてゆっくりと煮あげました。フランスの代表的な郷土料理の一つです。

フライパンやオーブントースターで皮がカリッとなるようにお焼き下さい。その後、粒マスタードなどと一緒に。

ココット入 田舎風テリーヌ 正味 約140g 2,100円

フランスの田舎で、年末に作り続けてきたオーソドックスな豚肉を使ったテリーヌです。

一度に召上る場合は、型からはずしてお好みの大きさにカットして、野菜のピクルスやオリーブマリネなどと。また、小さく切ってカナッペとして。

七面鳥胸肉のコンフィースライス 200g 2,700円

ブルターニュ産の七面鳥胸肉を一晩塩漬けし、オリーブオイルの中でゆっくりと火をいれ、そのままゆっくりと冷まして仕上げました。

そのままスライスして、サラダなどと。

オマール海老 1本 3,900円

カナダ産オマールをシンプルに塩茹でしたものです。

サラダ、マヨネーズソースを少し絞りとードブルとして。パスタなどと一緒に。お吸い物などにも。

スペイン産若鶏のロースト 一羽 2,400円

雛鳥に塩、胡椒してシンプルにローストしました。

そのまま冷たくても、また温めても。冷たいうちにいくつかに切り分け、温めてラタトゥイユなどと一緒に如何でしょうか？ 又、コンフィーの脂でソテーした、ポテトや、白菜などと相性が良いと思います。

お好きなものをオプションで追加できます。

セット内容で増量したいお料理がありましたら、合わせてご注文の際にご記入下さい。

食材に関しては「安全」を考慮して厳選いたしております。ご安心を。