

French OSECHI 2025

エス エール トロワのフレンチ御節



総数量
30セット限定
& 先着順

冷蔵で、1週間保存が可能
※パウチに入った食材に限ります。

お申し込み期限

2024. 12/20 FRI

お受け取りは、2024. 12/31 TUE 12:00 - 15:00 店舗にて

The special privilege
特典

地方発送に関して
12/31(火)15時 発送予定

商品代金お支払い確認後の発送となります。12/30(月)迄にお支払いをお願いいたします。配送代金はご注文品サイズに応じて変動する為、着払いとさせていただきます。予めご了承ください。

Parisをご購入で、Miles Mossop Wines の、Max(赤) or Saskia(白) いずれかのワインを1本プレゼント!



エレガントかつ凝縮感、複雑な味わいのボルドースタイル「Miles Mossop Wines Max (赤)」or リッチテイストかつスマート、まろやかな甘味と酸のバランスが良い「Miles Mossop Wines Saskia(白)」



Chef Murata

新年に大切な方と集う時間に楽しむ、s. r-trois のフレンチ御節はいかがですか? 今回、s. r-trois が3種類のフレンチ御節をお届けするのは、お客様たちの「こんなのが欲しかった!」に答えたいという思いからです。ワインもデザートも楽しめて、消費期限も長く、ゆっくりと楽しみたいというニーズにも対応しています。レストランでの料理同様に、北陸の美味しさが沢山詰まった s. r-trois の OSECHI で、皆様 最高の年明けをお迎えてください。2025年も s. r-trois をどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

Message

s. r - t r o i s エスエールトロワ

ご注文はこちら | TEL. 050-3159-4027

〒933-0866 富山県高岡市清水町3-5-58 Nビル2F(1Fなかやす酒販様)

※[キャンセルポリシー] 12/26(木)0時以降から100%を頂戴いたします。 ※お支払いは、現金のみとさせていただきます。 ※先着順での限定販売です。ご予約が埋まり次第販売終了となります。 ※写真は全てイメージです。仕入れ状況により、食材や特典のワインは変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

エス エール トロワの フレンチ御節2025は、3種類

01 Paris パリ

日本3大珍味の最高峰でラグジュアリーに

¥45,000 (8%税込) ※お支払いは、現金のみ

特典 凝縮感があり、複雑な味わいな「Miles Mossop Wines Max(赤)」 or まろやかな甘味と酸のバランスが良い「Miles Mossop Wines Saskia(白)」いずれか

1段目 天たつの汐うに / シェリーヴィネガーの酸味が食欲をそそる「キノコのマリネ」 / 何層にも重ね焼き上げた「紫芋のミルフィーユ」 / 白かびチーズ / ヘーゼルナッツオイルの香り高い「スモモのマリネ」 / エキストラヴァージンオイルの風味豊かな自家製パン・オルディネル / 完全無農薬で育てられたクリアな味わいが魅力の「三步菜園の海老芋のフリット」 / 柔らかな食感のために3時間じっくり火を通した「蝦夷鮑のブレゼ」 / 半日干して軽く水分を飛ばし皮面を香ばしく焼き上げた「バドグロのスナッケ」 / 赤黒むすび / その他高岡を中心に無農薬野菜を厳選

2段目 赤ワイン・酒粕・玉ねぎで長時間煮込んだ「越中万葉牛の煮込み」 / 自家製塩麴に漬けローストした「京鴨ロティ」 / 「天たつの汐うに」と相性ぴったり「池多牛ロティ」 / 甘味をギュッと閉じ込めた「高志の紅ガニビスクソース」 / 脂身の美味さが際立つ、奇跡の豚「荒島ポークのパテ・ドゥ・カンパーニュ」 / オイルごとアヒージョとしても楽しめる「能登牡蠣のコンフィ」

デザート 塩蔵した黒胡椒で味わう大人のバスクチーズケーキ「cake du trois (ケーキドットロワ)」



1段目

cake du trois



cinq goûteurs

02 Lyon リヨン

オードブル & 5味のマカロンセット

¥36,000 (8%税込) ※お支払いは、現金のみ

1段目 シェリーヴィネガーの酸味が食欲をそそる「キノコのマリネ」 / 何層にも重ね焼き上げた「紫芋のミルフィーユ」 / 白かびチーズ / ヘーゼルナッツオイルの香り高い「スモモのマリネ」 / エキストラヴァージンオイルの風味豊かな自家製パン・オルディネル / 完全無農薬で育てられたクリアな味わいが魅力の「三步菜園の海老芋のフリット」 / 脂身の美味さが際立つ、奇跡の豚「荒島ポークのパテ・ドゥ・カンパーニュ」 / 西家 柚子胡椒香る肉厚「水見ブリのロティ」 / 赤黒むすび / その他、高岡を中心に無農薬野菜を厳選

2段目 赤ワイン・酒粕・玉ねぎで長時間煮込んだ「越中万葉牛の煮込み」 / 自家製塩麴に漬けローストした「京鴨ロティ」 / シンプルなローストで肉の旨味引き立つ「池多牛ロティ」 / 甘味をギュッと閉じ込めた「高志の紅ガニビスクソース」 / たっぶりの玉葱と地ビールとの煮込み「荒島ポークのポークのカルボナード」 / オイルごとアヒージョとしても楽しめる「能登牡蠣のコンフィ」

デザート 塩味・甘味・酸味・苦味・旨味の、5つの美味しさを味わうマカロン「cinq goûteurs (サンク グートゥー)」



1段目

2段目

03 Marseille マルセイユ

三が日を超えてもゆっくり楽しめる

¥19,000 (8%税込) ※お支払いは、現金のみ

奇跡の豚「荒島ポークの自家製ベーコン」 / 完全無農薬で育てられたクリアな味わいが魅力の「三步菜園の海老芋のフリット」 / シンプルなローストで肉の旨味引き立つ「池多牛ロティ」 / 甘味をギュッと閉じ込めた「高志の紅ガニビスクソース」 / たっぶりの玉葱と地ビールとの煮込み「荒島ポークのポークのカルボナード」 / シェリーヴィネガーの酸味が食欲をそそる「キノコのマリネ」 / 塩蔵した黒胡椒で味わう大人のバスクチーズケーキ「cake du trois (ケーキドットロワ)」のハーフサイズ



1段のみ



盛り付けイメージ

Dessert

塩蔵した黒胡椒で味わう大人のバスクチーズケーキ
cake du trois
ケーキドットロワ
¥3,564円(8%税込)



塩味・甘味・酸味・苦味・旨味の、5つの美味しさを味わう
cinq goûteurs
サンク グートゥー
¥2,850円(8%税込)