

ご挨拶

いつもグローヴディッシュに、
格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

毎年ご好評をいただいている、
おせちの販売時期が近づいてまいりました。

2024年のおせちは、私なりの新しいチャレンジと、
様々な技術を融合して「^{うまい}美味しい」料理を仕立てます。

定番となる三段重「創（TSUKURI）」には、
新たに出会った食材を盛り込み、
一品一品の料理の完成度をさらに高めます。
磨き上げた料理の数々をご賞味ください。

そして壱段重「初（HAJIME）」は、
これまでフレンチをベースに培ってきた、
知識や技術の枠を飛び越え、新しいおせちとして一新します。
黄綬褒章に輝く老舗料亭の料理長、松本昇氏ご指南による料理の数々は、
食材の持ち味を存分にひき出した「美味しい」ものばかり。
料理ジャンルの垣根を超えた逸品おせちが出来上がりました。

日頃より「顔の見える食のご提供」を心がけ、
今年もたくさんの出会いが生まれました。
その出会いがあってこそ創り上げることのできた、特別なお重です。

2024年のおせちも、ご期待ください。
どうぞ、よろしくお願い申し上げます。

エグゼクティブシェフ 萩原敦彦

A. Hayimasa



料理ジャンルの垣根を超え、「美味しい」ものをぎっしり詰めて仕立てる、シェフ萩原による新しいスタイルのおせちです。黄綬褒章に輝く老舗料亭の料理長、松本昇氏ご指南による伝統の調理法を守りながら、現代の食のトレンドを垣間見るわくわくも。幅広いジャンルのシェフたちとの交流で培われてきた発見により、こだわりの食材の持ち味を存分に引き出した「美味しい」を、見た目にも華やかに仕上げました。

全38品目

フォアグラのたまり醤油漬け あん肝の紹興酒漬け

蒸しエゾアワビ 金目鯛の西京焼き アオリイカとウニの松笠焼き

タラバカニの茶碗蒸し 茹でオマール海老 香醋のクリーム

フカヒレのジャンボンペルシエ イクラと帆立貝 昆布ムース

ごまめとヘーゼルナッツの田作り 大山鶏の松風

タスマニアサーモンマリネと彩り野菜の蓬ヶ島

真鯛とレフォールクリームの竜皮巻き 紅花たまごの卵巻き

数の子の酒粕漬け ボタンエビの豆板醬漬け ハマグリルイユ

トリュフと穴子のカマボコ 北海道滝川産 鴨肉の照り煮

黒毛和牛と極みエノキ八幡巻き

イベリコ豚とウズラ卵の穴子巻き

徳島県産菌床椎茸とエゾ鹿の詰め物 叩き牛蒡 焼き栗

ホワイトアスパラガス 小松菜のおひたし

タケノコの含め煮 フィーヌゼルブ

柚子花蓮根 人参梅花 キヌサヤの含め煮 菊花かぶら

クワイの含め煮 里芋の煮しめ 金柑の甘露煮 結びコンニャク

黒豆 アーティーチョークのオイル煮

月光百合根の含め煮 バニラ風味

* 食材の入荷状況により、内容が変更となる場合がございます

限定80個 シェフ萩原の洋式段重「創 (TSUKURI)」 62,000円 (税込) / 3~4名様用



毎年完売御礼、シェフ萩原による洋スタイルの洗練された式段重おせちです。伊勢海老、アワビ、蝦夷鹿、土佐あかうしをはじめ、新たに出会ったとびきりの食材でつくる贅沢な料理が彩ります。フランス料理のコースをイメージした式段重には、工夫を凝らした洋風お雑煮スープやデザートも別添えしております。新年にこそ食べていただきたい料理の数々をご賞味下さい。

前菜11種 / 1段目

佐賀県呼子沖 ケンサキイカのグリル エシャロットのコンフィ
妙高ゆきエビのフリット ジロール茸のクリーム
雪室熟成豚のパテドカンパーニュ 四万騎農園の栗と金柑のコンポート
黄金イクラとアマゴのマリネ 紅くるり大根のムースリーヌ
フォアグラカナル いぶりがっこのシューファルシ
岡山県采女ファーム もみじたまご 黒トリュフ卵焼き
南仏メゾンプランタン社 黒トリュフ 帆立貝と白菜のフォンデュ
三谷牧場 金のフロマージュブラン スペック生ハム
谷農園の茗荷とマカジキのマリネ
兵庫県 香住ガニのロワイヤル
信州サーモンのマリネ 焼き茄子のジュレ

魚料理3種 肉料理4種 / 2段目

千葉県いすみ市の伊勢海老
ウツボのコンフィとチャンバラ貝のオイル漬け
ナガレコと肝のグラチネ
常陸の輝きのジャンボンブラン 有機レモンと生姜のコンデュマン
エレゾ蝦夷鹿のショーソン シャンピニオン添え
かすみ鴨のラケ
土佐あかうしのローストビーフ ゴボウのバルサミコンソテー

別添え

フランス産キャビア
グリーンレモンとカカオハンターズ スアヴェ65%のクレームショコラ
合わせ白味噌とコンテチーズのお雑煮スープ

*食材の入荷状況により、内容が変更となる場合がございます

定番オプション 土佐あかうしの追いミート 3,800円 (税込) / 約150g



毎年ご好評の「追いミート」。
忝段重の一品「土佐あかうしのローストビーフ」を心ゆくまでご堪能ください。

ご注文情報

本年のおせちは完売いたしました。
お問い合わせはメールにて承っております。

kitchen-labo@grovedish.jp



【おせち特典】

- 【其一】 9月末までの早期申し込みのお客様には北大路焙煎室のコーヒー豆プレゼント
- 【其二】 店頭お受け取りで、忝段重は甘酒、忝段重は焼きたてパンをプレゼント
- 【其三】 前年の保冷バッグをご持参の上 店頭で引き取りをされるお客様には、ささやかなプレゼントをご用意しております。

■早期販売期間

9月1日(金)10:00 ~9月30日(土)24:00 *お支払いは銀行振込のみ

■ご購入について

外部リンクの入力フォーム送信後、担当者より折り返しメールにてご連絡させていただきます。
メールでのお知らせを以て、ご注文確定とさせていただきます。
ご連絡なく1週間以上入金確認の取れないご注文は、キャンセルとさせていただきます。

■お受取りについて

12月31日(日)です。
店頭受取は10:00-15:00の間にご来店ください。(東京都中央区銀座7-16-21 雲ビル2F)
自社配送は都内近郊エリアに限り、別途2,400円にて承っております。

※自社配送エリア

東京23区
神奈川県川崎市 [川崎区、幸区、中原区、高津区、宮前区]
神奈川県横浜市 [鶴見区、港北区、神奈川区、中区、都筑区、緑区、旭区、青葉区]
千葉県 [浦安市、市川市、松戸市]
埼玉県 [南区、浦和区、川口市、草加市、八潮市、和光市、戸田市、蕨市、三郷市]

■消費期限、保存について

2024年1月2日(火)まで、冷蔵温度(10°C以下)で保存してください

■その他 注意事項

お取分け用や祝箸等、カトラリーのご用意はございません。
ご注文確定後、1週間以内のお支払いをお願いしております。
キャンセルにつきましては、ご購入金額より下記のように頂戴いたします。
(11月1日以降 30%、12月1日以降 50%、12月15日以降 100%)