

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。

毎年大好評のおせち、本年も販売いたします。

定番の式段重「創（TSUKURI）」は、伊勢海老や土佐あかうしなど贅沢な
食材をふんだんに使い、フランス料理のコースをイメージしつつも料理の
ジャンルの枠にとらわれない様々な逸品を詰め込んでいます。

そして、皆様のリクエストにより今年は新しく

壺段重「菜（SAI）」が誕生しました。

目にも鮮やかな前菜段をたっぷりとお楽しみいただけます。

また、おせちをより楽しむ引き立て役として

定番オプション「土佐あかうしの“追いミート”」に加え、伝統のスペシャリティ

「野菜チップスとアンチョビパイ」をご用意しております。

日頃より「顔の見える食のご提供」を心がけ、

今年もたくさんのお会いがありました。

その出会いがあってこそ創り上げることのできる、

特別な料理の数々を是非ご賞味ください。

2025年のおせちを、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

Executive Chef 萩原敦彦



限定30個 シェフ萩原の洋式段重「創 (TSUKURI)」

62,000円 (税込) / 21.8 × 32.2 × 16cm / 3~4名様用



*写真はイメージです

毎年完売御礼、シェフ萩原による「^{うまい}美味しい」逸品を詰め込む、式段重おせちです。伊勢海老、アワビ、蝦夷鹿、土佐あかうしなど、とびきりの食材で仕立てる贅沢な料理は、フランス料理のコースをイメージしています。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数々の料理をご堪能下さい。

壺の重

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
幸海老のポシェとポアロヴィネグレット オニオンキャラメリゼ添え
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
黄金イクラとイエロービーツのラビオリ ココナッツ風味
フォアグラカナール 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
泳ぐ帆立のソテー 青海苔とベルモットのソース
金のゆきぼうずとハモンイベリコセボ フルーツマトとイチゴのコンポート
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

式の重

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ソテー

Complementary (別添えのお楽しみ)

フランス産キャビア
合わせ白味噌とコンテチーズのお雑煮スープ
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

*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 シェフ萩原の前菜壺段重「菜 (SAI)」

37,000円 (税込) / 21.8 × 32.2 × 9cm / 2~3名様用



*写真はイメージです

ご好評いただいている式段重より、人気の前菜段が壺段重として登場です。旬を迎える帆立貝やマカジキ、香住ガニは、一手間加えた組み合わせで。フランス伝統料理のパテドカンパーニュやフォアグラコンフィは、新年を祝うお酒にマリージュするよう仕立てます。鮮やかな11品の前菜をたっぷりにご堪能ください。

前菜11種

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
幸海老のポシェとポアロヴィネグレット オニオンキャラメリゼ添え
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
黄金イクラとイエロービーツのラビオリ ココナッツ風味
フォアグラカナール 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
泳ぐ帆立のソテー 青海苔とベルモットのソース
金のゆきぼうずとハモンイベリコセボ フルーツトマトとイチゴのコンポート
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

*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



*写真はイメージです

毎年ご好評の「追いミート」。忝段重の主菜一品
「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。

おせちご購入者限定特価オプション 野菜チップス&アンチョビパイ“たっぷり缶”

~~6,800円~~ → 4,800円（税込）

野菜チップス400g / パイ20本 / 25 × 25 × 11.5cm



オンライン限定販売で人気をいただいた野菜チップスとアンチョビパイを缶
いっぱい詰めました。南仏カマルグ産の天日塩と日高昆布で仕上げる野菜
チップスは、止まらない食感と味わいです。アンチョビパイは、飴色になる
まで炒めた玉ねぎとパルメザンチーズで丁寧に仕上げています。

改めてのご案内となりますが、お歳暮やお年賀等は6,800円で全国配送いたします。（ヤマト便送料込）



ご注文情報

ご注文は専用フォームより承っております。
下記 外部リンクURLか、QRコードよりお進みください。

<https://forms.gle/RA3jNzvVc5Lk2k9A8>



[おせち特典]

- 【其一】 10月末までにお申し込みのお客様には自社焙煎のコーヒー豆をプレゼント
- 【其二】 店頭お受け取りで、焼きたてパンをプレゼント

■早期販売期間

9月27日(金)10:00 ~10月31日(木)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

2024年12月31日(火)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

2025年1月2日(木)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

土佐あかうしの追いミートは、おせちご購入者さまのみご注文いただけます。
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%)