

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、2027年も販売いたします。

定番の式段重「創（TSUKURI）」は、
今年も伊勢海老や土佐あかうしなど贅沢な食材を惜しみなく使い、
フランス料理のコースをイメージしつつ、「美味しい」逸品を詰め込み仕立てます。

そして昨年新しく登場した、少しだけコンパクトな式段重「適（KANAI）」。
「創（TSUKURI）」でご好評のお料理や、
今日までの様々なおせち料理の中から特にご好評だった逸品、
ビストロ時代の看板メニューや和の要素を取り入れた仕立てなど、
さまざまな味わいで彩ります。

また、年末年始をより楽しむための引き立て役として、
定番オプションである「土佐あかうしの“追いミート”」に加え、
根強い人気の「フォアグラのたまり醤油漬け」など、
毎年リクエストをいただくお料理をオプションとしてご用意いたします。

日頃の皆様への感謝の気持ちを込めて仕立てるおせち料理が、
新年の食卓をより豊かに彩ることができますよう、試作を繰り返しております。

2027年のおせちも、どうぞよろしく願い申し上げます。

Executive Chef 萩原敦彦



限定50個 シェフ萩原の洋式段重「創（TSUKURI）」
62,000円（税込） / 21.5 × 31.9 × 15.5cm / 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。
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
静岡県産 幸えび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科尔ネ 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
サントモールソワニョン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
コンテチーズと黒トリュフのミルフィーユ 和牛のリエット添え

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
三陸アワビのヴァプール 柚子風味
平田牧場 バークシャー50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
デザート付

* 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50個 シェフ萩原の粋な式段重「適（KANAI）」
44,000円（税込） / 14.3 × 28.3 × 13.9cm / 2~3名様用



*写真はイメージです

新しい仕立ての「美味しい」逸品を詰め込む、コンパクトな式段重おせち。
壺の重は、今まで仕立ててきたおせち料理の中でも特に人気だった逸品、
ビストロ時代の看板メニュー、和の要素を取り入れた仕立てなど、
料理分野の枠を超えた逸品で織りなす前菜重です。
式の重は、身の引き締まった活オマール海老、土佐あかうしやホロホロ鳥などの
厳選食材を、完全無農薬で育てる自社農園のハーブや野菜で彩ります。
美味しさと香りをギュッと詰め込む、今年の新しいおせちにご期待ください。

壺の重

静岡県産 幸えびのポシェ ポアロービネグレット アチャール風
熊本県天草産 真鯛の生ハムメと根菜のマリネ
紅はるかと黒トリュフ、豚肉リエットのミルフィーユ
スペイン産カイユのスモーク
つぶ貝の実山椒ピストゥー和え
菜の花のおひたし
イベリコサラミとパルメザンチーズの出汁巻き玉子
タラバガニのポシェ
赤ピーマンのムース 蒸しウニ添え
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

式の重

カニ味噌バーニャカウダ
スモークカマンベール
数の子と赤イカのリースリング漬け イクラ添え
オーラキングサーモンのコンフィ
石黒農園のホロホロ鳥とアプリコットのガランティーマ
北海道産 合鴨のスモーク
カナダ産 活オマール海老 ココナッツとレモンガラスのテルミドール
真蛸のマリネ プロヴァンス風
平田牧場 三元豚バークシャー50のジャンボンブラン
蝦夷鮑と大山地鶏のパイ包み焼き
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

* 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」。式段重の主菜一品
「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。

オプション | フォアグラのたまり醤油漬け
2,200円（税込） / フォアグラ約50g カブ1個 たまり漬ソース付



*写真はイメージです

根強い人気の逸品を2027年verでご用意いたします。
味が染み込みやすいようマリネし 適度に乾燥熟成させたフォアグラを、
濃厚な旨みのあるたまり醤油に漬け、味と香り移します。
ポアレやテリーヌとはまた違うフォアグラならではの食味がたまらない、
お酒の最高のパートナーです。

*真空パック、冷蔵でのお渡しです。消費期限は2027年1月7日(木)です。

オプション | 謹製スープドポワソン
一人前 1,200円（税込） / スープ約120g 味変付



*写真はイメージです

日本一と聞こえの高いお魚屋さん、根津松本をご存知でしょうか？
一の線の魚だけを日々厳選し、納得のいく魚のみを扱う最高のお魚屋さんです。
お付き合いある松本さんより年始に向け、最高のお魚のアラを譲ってもらい、
最高のスープドポワソンを仕立てます。
寒い時期に美味しい魚から滋養をたっぷりともらえる、
身体の芯からあたたまる一品をお楽しみください。

オプション | ポルチャーニ茸のつけ汁うどん
一人前 1,200円（税込） / 生ハム、フライドオニオン付



*写真はイメージです

ケータリングの繊細で小さな世界観“ミクロ”と、
レストランの大胆なアプローチ“マクロ”で仕立てる月一回の食事会イベント
「ツキイチレストラン」より、こだわりの「**メ**の逸品」が登場します。
フレンチの粋を詰め込んだおせち料理の**メ**に、また、元旦のおせちへの期待
を高める年越しそばの代わりとして、お楽しみいただきたい一品です。
フランス料理の鶏出汁に、ポルチャーニ茸の香りを加えた温かいスープに
コシ強めの冷たいうどんをくぐらせてお召し上がりください。

*スープ、うどん、付け合わせは冷凍でのお渡しです。
*スープは沸騰したお湯へ冷凍パック状態のまま入れ約7分、熱々に温めてお召し上がりください。



ご注文方法

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

<https://forms.gle/ZCXYgHpsPDJNejh89>



[おせち特典]

- 【其一】 銀行振込でお支払い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

■予約販売期間

2026年8月29日(土)10:00 ～ ＊お支払いは銀行振込またはクレジットカード

■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。
個数限定のため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

2026年12月31日(木) 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2,500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

2027年1月2日(土) まで、冷蔵温度(5℃以下)で保存してください。

■その他 注意事項

オプションは、おせちご購入者さまのみご注文いただけます。
お取分け用のお皿や祝箸等、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%)