

おせちオードブル

2025

ドゥックール定番メニューをはじめ、
ワインにも合う料理をセレクト。
ドゥックールのおせちオードブルで
新しい年をお迎えくださいませ。

要予約

限定各15個



◆ 塩の重

砂肝のコンフィ
海老のペペロンチーノ風
自家製ピクルス
キノコとチーズのテリーヌ
黒豆クリームチーズ
生ハム
タコとじゃがいもジェノベーゼ
スモークサーモン



◆ 式の重

オマール海老ミドル
牛もも肉赤ワイン煮込み
ローストビーフ
ラタトゥイユ
キッシュ
豚肉のリエット

【4名様用】

28,000円
(税込 30,240円)



チキンのトマト煮込み
牛もも肉赤ワイン煮込み
海老のペペロンチーノ風
砂肝のコンフィ
豚肉のリエット
ローストビーフ
生ハム
スモークサーモン
ラタトゥイユ
タコとじゃがいもジェノベーゼ
自家製ピクルス
キノコとチーズのテリーヌ
キッシュ

お二人で迎える新年に。
いつものおせちに
洋風をプラスして。

【2名様用】

14,000円
(税込 15,120円)



盛り付け例



年末の団欒に。
おせちと一緒に。

【4~5名様用/約15cm】

1,800円
(税込 1,944円)

季節野菜とベーコンのキッシュ



Salle à manger
Deux cœurs

TEL 083-972-0988

<店休日 / 日曜日・月曜日>

早期ご予約特典!

11/30 までにおせちオードブルを
ご予約いただいたお客様に
当店特製ファーブルトン(焼菓子)プレゼント!

予約締切 12月7日(土)

お渡し日 12月31日(火) 12時~15時
店頭にてお渡し致します。