

お客様各位

日頃から、広尾 「レストラン・アラジン」をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

レストラン・アラジンでは、毎年ご好評を頂いております『アラジン特製 フレンチ御節』の準備を始める季節になりました。
厳選した良質な食材を事前に確保し、冷凍保存すること無く準備・調理するため、数量限定でご用意させて頂いております。
それゆえ、年末が差し迫ってからのご注文には、ご要望にお応えできないことが多々御座います。
この機会をお見逃しなきよう、是非ともよろしくお願い申し上げます。

◆◆ご予約方法について◆◆

お電話でのご予約はできません。
下記申し込みフォームに必要事項をご記入の上、
『メール』・『封書』・『店頭でのご記入』の
いずれかの方法で、期日までにお申し込み下さいませ。
※FAX での受付が出来ません。ご注意下さい。

○『メール』によるお申込み
御節ご予約専用アドレス osechi.aladdin@gmail.com
※配送当日伝票番号をお知らせ致します。

○『封書』によるお申込み
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿２－２２－１０
広尾リバーサイドＧ 1F
レストラン アラジン 鈴木 宛て

○『店頭でのご記入』によるお申込み
スタッフに申し込みフォームをお渡し下さいませ。

◆◆お申込みについて◆◆

○同封のメニューで、お品物をご確認ください。
○『オプション料理』も、ご自由にご追加いただけます。
○また御節内のお料理も『増量』できます。
※ご不明な点は、ご注文時にご相談ください。

◆◆先行予約締め切り： 11 月 15 日◆◆

※先着順で受け付けます。締め切り前に定数に達した場合、
予告なく締め切らせて頂きます。ご了承ください。
お早目のご予約をお願いいたします。

◆◆ご予約確認のご連絡について◆◆

『メール』『封書』を戴きましたら、
こちらからご確認のお電話を差し上げております。
ご不明な点がございましたら、その際にお申し付け下さい。
※FAX での受付が出来ません。ご注意下さい。

◆◆お受け取り・お届けについて◆◆

○『レストラン アラジン 店頭』でのお受け取り
お受け取り日時： １２月３０日 正午～午後３時まで
なお、１２月３１日は休業させて頂きます。

○『クール宅急便』でのお届け
１２月３０日、レストラン アラジン発送となります。
ご到着は１２月３１日の予定でございます。
（遠隔地の場合は、到着日にずれが生じます。）
そのまま、または簡単に温めて召し上がれるように
真空パック詰めしてございます。

◆◆お問い合わせについて◆◆

○お問い合わせ電話番号
０３－５４２０－００３８
レストラン アラジン 鈴木 宛て
※ご注文時の間違いを防ぐため、
お電話でのご注文はできません。ご了承下さいませ。

レストラン・アラジン



おせち　￥35,000−（税込み）

オリーヴマリネ
オリーヴの実を玉葱、パプリカ、カイエンヌペッパー、タイム、ローリエ、コリアンダーなどに漬け、オリーブオイルの中でコンフィにしました。
器に移しそのままお召し上がり下さい。

ポークリエット
上質の国産豚肉を香味野菜や香辛料とゆっくりとオーブンで蒸煮にした後、肉だけを潰してペーストにしたものです。
クラッカーやスライスして軽くトーストしたバケットの上などに乗せてお召し上がり下さい。

フォワグラとレンズ豆のテリーヌ
フランス産の鴨のフォワグラを丁寧に下処理して、塩、胡椒、ソーテルヌワインで味をつけ、型に入れゆっくりと火を入れました。一度冷ましてから、マデラワインソースで煮含めたレンズ豆を重ねてあります。
召し上がる前に冷蔵庫から出して、常温にしてから召し上がって下さい。風味が一段と上がります。クラッカーやトーストと。

海老のクールブイヨン煮
ニュージーランド産の天使の海老を、香味野菜と白ワインでさっと火を入れました。
常温に戻し、殻を外しそのままお召し上がり下さい。

スモークサーモン
新鮮なサーモンを一晩塩漬けしたのち、一日かけて低温で燻製にしました。
お皿などに移し、そのままお召し上がり下さい。パスタや、サンドイッチにも良く合います。

ホタテ貝と毛蟹、海老のロール白菜
北海道産ホタテ貝のムースに蟹と海老を混ぜ、白菜に包んで蒸し上げました。
少し温めてお召し上がり下さい。風味が一段と良くなります。お吸い物の浮き身やパスタにも。

鴨の胸肉の薫製
軽くマリネした胸肉をローストしたのち、軽く燻製の香りを付けました。
スライスして、常温に戻し、そのままお召し上がり下さい。パスタや、サンドイッチ、鴨南蛮としても。

ラタトゥイユ
茄子、ズッキーニ、玉葱、トマト、ジャンボピーマンなどを一緒に煮た南フランスの郷土料理です。
常温に戻してそのままお召し上がり下さい。パスタやピザ、オムレツのソースなどにも。

牛肉のポトフー
国産和牛の頬肉を香味野菜と低温でゆっくりと煮込み、人参、蕪、ポロ葱、椎茸を付け合せにしました。
鍋に移し、ゆっくりと温めて、お好みで塩、胡椒、マスタードを付けて、お召し上がり下さい。

カマンベールチーズ
フランス産の殺菌乳で作ったクリーミーなチーズ
お好みのサイズにカットしてそのままお召し上がり下さい。パンの上に乗せ軽くトーストしても。

パン
ビゴの店から
【ビゴ】の召し上がり方ご参考にお楽しみ下さい。



オプション料理（(税込み)

蝦夷鹿のスネ肉、赤ワイン煮込み　(肉約 90g+ソース+香味野菜) 2,500 円

蝦夷鹿のすね肉と香味野菜を赤ワインでマリネして香ばしい焼き色を付けて、ゆっくりとコトコト煮ました。ナイフが無くても崩れる様な柔らかさです。
パスタやそうめん、うどんなどの麺類やバターライス(ライス)などと一緒にお召し上がりください。マッシュポテトや粉ふき芋など。

スペイン産若鶏とフォワグラ、里芋、牛蒡、木の子のガランティーヌ（1 枚/約 100g）1,800 円

若鶏を一枚に開きにして、下処理したフォワグラ、里芋、牛蒡、木の子などを入れ、大きな太巻き状態に作り、
ガチョウの脂と一緒に真空パックにしてゆっくりと火をいれました。
そのままサラダやピクルスなどを添えて一緒にお召し上がりください。

鴨腿肉のコンフィー　2 本～　2,800 円 / 1 本

フランス産の鴨腿肉を塩、胡椒、コリアンダー、丁子、タイム、ローリエ、ガーリックなどに一晩つけて、鴨の脂で４時間かけてゆっくりと煮あげました。フランスの代表的な郷土料理の一つです。
フライパンやオーブントースターで皮がカリッとなるようにお焼き下さい。その後、粒マスタードなどとご一緒に。

ココット入　田舎風テリーヌ　正味 約 140g　3,000 円

フランスの田舎で、年末に作り続けてきたオーソドックスな豚肉を使ったテリーヌです。
一度に召上る場合は、型からはずしてお好みの大きさにカットして、野菜のピクルスやオリーヴマリネなどと。
また、小さく切ってカナッペとして。

七面鳥胸肉のコンフィースライス　200g　3,500 円

ブルターニュ産の七面鳥胸肉を一晩塩漬けし、オリーブオイルの中でゆっくりと火をいれ、そのままゆっくりと冷まして仕上げました。
そのままスライスして、サラダなどと。

オマール海老　1 本 5,500 円

カナダ産オマールをシンプルに塩茹でしたものです。
サラダ、マヨネーズソースを少し絞りオードブルとして。パスタなどと一緒に。お吸い物などにも。

スペイン産若鶏のロースト　一羽 3,500 円

雛鳥に塩、胡椒してシンプルにローストしました。
そのまま冷たくても、また温めても。冷たいうちにいくつかに切り分け、温めてラタトゥイユなどと一緒に如何でしょうか？ 又、コンフィーの脂でソテーした、ポテトや、白菜などと相性が良いと思います。

お好きなものをオプションで追加できます。
セット内容で増量したいお料理がありましたら、合わせてご注文の際にご記入下さい。
食材に関しては「安全」を考慮して厳選いたしております。ご安心を。

**********　お申込みフォーム　**********

1. お名前

_____

2. お電話番号　及びFAX

_____

3. メールアドレス（当日ご覧いただけるメールアドレスをご記入ください）
※配送当日伝票番号をお知らせ致します。メールでご注文以外の方は必ずご記入ください

_____

4. おせちの個数　オプション料理の内容と個数（お節の中のメニュー増量も含む）

_____

_____

_____

_____

_____

5. お料理のお受取方法　（〇をつけて下さい）
   1．アラジンで受け取る（１２月３０日）
   2．クール宅急便で受け取る（３１日）
6. お支払方法　（〇をつけて下さい）
   1．アラジンでお支払い
   2．宅急便で代引き
   ※インターネット経由でのクレジットカード払いは、お取り扱いしておりません。
7. 領収書　（〇をつけて下さい）
   1．必要（あて先：　　）
   2．不要

****

クール宅急便で配達ご希望の方は以下の項目もご記入ください。
１２月３０日 アラジンより発送となります。

8. 配達先　氏名（お申込者の方と別の時はご記入ください）

_____

9. 配達先　郵便番号

_____

10. 配達先　ご住所（あて先が複数の場合は、余白にわかりやすくご記入をお願いします）

_____

11. 配達先　お電話番号

_____

12. 配達ご希望月日・時間帯（交通事情により御希望に添えない場合も御座います。ご了承ください）
    午前中　/　１４時～１６時　/　１６時～１８時　/　１８時～２０時　/　２０時～２１時

お申込み頂く場合、左側の番号、記入事項をご記入頂きメールにてご返信ください。

例

1. アラジン太郎
2. 03-5420-0038
3. メールでお申込み方はご記入頂く必要は御座いません。
4. ナシ
5. 2
6. 2
7. 2
8. 同上
9. 150-0013
10. 東京都渋谷区恵比寿2-22-10 広尾リバーサイトG1F
11. 同上
12. 午前中