



山形の郷土料理や伝統料理を楽しめるフレンチレストラン『Cafe & Dining 990』の佐藤シェフが地産地消に目を向け、moh'z蔵王そだち牛をはじめ山形の新鮮な肉・野菜・魚などの食材を厳選し、じっくりと時間をかけて作りました。新しい年を迎える日に彩り鮮やかなおせちをぜひお楽しみください。



特製創作 蔵王そだち牛使用

おせち

一の段

- あわびのパプール
- 海老のつや煮
- ほたてのマリネ
- あんぼ柿とクリームチーズ
- いくらしょうゆ漬
- 鮭のこんぶまき
- くりの甘露煮
- かずのことおまめ
- 山形野菜のピクルス

二の段

- オマール海老
- 庄内鴨のスモーク
- 白身魚のムース
- めぐ豚のパテ
- キャビアと黒パン
- 蔵王そだち牛のローストビーフ
- 蔵王そだち牛と
悪戸芋のつくだ煮
- スモークサーモン
- 二種豆の甘煮

※ 原料仕入れの状況により内容が変更する場合がございます。

予約締切り 12月18日(日)

限定 20個 30,000円(税込)

(外寸約縦20.5cm×横20.5cm×高さ7cm)×2段

[990 × moh'z おせち 予約申込書]

お名前	
お電話番号	
個数	個
ご予約No.	
お渡し時間	

[990 × moh'z おせち お客様控え]

お名前	
お電話番号	
個数	個
ご予約No.	
お渡し時間	

※お渡しは12月31日(土)12:00~15:00 moh'z内[990特設ブース]にて