

デュオ・セレッソ 総料理長



馳走会

ボジョレー・たいさい 暮叙麗大祭

2013

11月24日(日)

チケット制

前売
チケット

お一人様

¥12,000

(ディナー・フリードリンク・税サ込)

※ご希望の部の前売りチケットをお買い求め下さい。

会場 デュオ・セレッソ

午後の部 16:00~18:10
(受付開始 15:30)

夜の部 19:00~21:10
(受付開始 18:30)

午後の部と夜の部は同内容となります。

デュオ・セレッソ料理人の祭典 和・洋・中、匠の技で織り成す特選料理をご堪能下さい。

2013年の

新酒ボジョレーヌーボーに
合わせて吟味した食材で、
霜月にふさわしい会席
料理に仕上げました。
フリードリンクで心ゆく
までお楽しみ下さい。



オードブルバリエ

北海道 ういのフラン 帆立貝の軽いマリネ
フォアグラのテリーヌ 紅玉のビュレと共に
中ノ俣産黒毛和牛のタタキ

スープ

ジャンピニオンのクリームスープ

お造り

霜見月 日本海の幸 鰯と平目の盛合せ

魚料理

赤海老と鯛のエキゾチックスタイル

肉料理

イベリコ豚のローストと国産牛サーロインのステーキ
ハーブのサラダ添

食事物

焼鯖 百合根明太 千枚蒸柚子の香り

デザート

マロングラッセのアイスとバニラブルボン
国内産 洋梨のコンポート

フリードリンク

フレンチ料理長
嶺村 武



和食料理人
坂本一之進

中華料理人
市橋 功至



スペシャルJAZZナイト

秋の夜長。
本格ジャズ演奏でお楽しみ下さい。

鈴木奈津子 & Skazume-trio

スタンダードジャズからオールディーズ、
ボサノバまで多くのレパートリーを
持つ。新潟県内中心に活動しており、
幅広い層からの好評を得ている。



ボジョレーヌーボーは『旬を味わうワイン』として世界中で楽しまれています。今年は春が来る
のが遅く、一時は収穫を心配したようですが、夏に入り天気が好転。理想的となりました。
これから大事な収穫時期を迎えます。今年のボジョレーもきっと素晴らしい感動を与えてくれる
フレッシュでフルーティーなワインになる事でしょう。

2013年の出来に期待を込めて...

2013.9 ソムリエ 望月博彦

※開宴後に遅れてこられた場合、調理人やソムリエの料理の解説が聞けない場合がございますのでご了承下さい。

※メニューの内容変更の場合もございますのでご了承下さい。 ※小学生未満のお子様のご入場はご遠慮願います。(尚、入場の際には前売り券が必要)

※写真はイメージです。



お問い合わせ・ご予約は 上越市西城町3丁目5番20

0120-26-4000

☎ 025-526-3111 (代)

URL <http://duo-cerezo.com/> E-mail cerezo@heian-co.jp

ホームページからご予約いただけます。 デュオ・セレッソ

検索

