

# 完売御礼

好評につき三段重は完売いたしました  
ありがとうございます



ご予約承り期間  
10月1日(土)～12月11日(日)

※限定数に達した場合、販売を終了いたします

店頭引き取り日  
12月31日(土) 11時～15時

中央区・西区限定で無料配達も承っております  
※時間指定不可

容器外寸(約):縦 19.5×横 36×高さ 19cm (三段)  
※写真はイメージです

限定 10食

### 一の重

- ・オマール海老のグラチネ
  - ・蒸し蝦夷鮑ラヴィゴットソース
  - ・十勝産黒毛和牛のローストビーフ
  - ・真鯛と生姜のコンフィ包み
  - ・フォアグラと林檎のプレッセ
  - ・十勝産牛蒡のキャラメリゼ
  - ・八種の茸マリネ
- 他全8品

### 二の重

- ・フランス産キャビア
  - ・白老産虹鱒と蕪からすみの
  - ・トリュフと玉葱のキッシュ
  - ・滝川産合鴨肉のロースト
  - ・猿払沖帆立貝とずわい蟹のムース
- ミルフィーユ  
紅白仕立て  
他全9品

### 三の重

- ・仙鳳趾沖北海編海老
  - ・江別市『小林牧場』のチーズ3種
  - ・石狩産鱈マリネと数の子
  - ・鰯のフリットバルサミコ風味
  - ・積丹沖平目とマッシュルームの
- パイ包み焼  
他全9品

### デザート

- ・カヌレアソート
  - ・金柑と黒豆のパウンドケーキ
- 全2品

## 特製三段重

4名様盛

37,000円(税込 39,960円)

## 特製二段重

2～3名様盛

27,000円(税込 29,160円)

### 早期御予約特典

10月1日(土)～11月15日(火)

までの期間中

ご予約・お支払いまで済んだお客様限定  
ヌーベルプー ス大倉山オリジナルレトルト商品  
北海道オンリーワンシリーズより  
『甘海老のビスク』1パックをプレゼント

### 一の重

- ・オマール海老のグラチネ
  - ・蒸し蝦夷鮑ラヴィゴットソース
  - ・日高沖『銀聖』のリエット
- 他全10品

### 二の重

- ・トリュフと玉葱のキッシュ
  - ・滝川産合鴨のパテ
  - ・柚子釜入り北海道産塩いくら
- 他全10品

### デザート

- ・カヌレアソート
- ・金柑と黒豆のパウンドケーキ

※仕入れ状況により食材の産地が変わる場合がございます

※写真はイメージです

ご予約・お問い合わせ 大倉山総合案内 TEL. 011-641-8585 9:00～17:00

Nouvelle Pousse  
Okurayama

ヌーベルプー ス大倉山  
〒064-0958  
北海道札幌市中央区宮の森1274  
札幌 オリンピックミュージアム アネックス2F  
<https://nouvelle-pousse.jp/>



公式 HP



Instagram



LINE