

三段重和洋おせち

通常価格¥30,000 早割価格¥28,000 【4～5名様分】

壺 の 重	1 鰯南蛮漬け	9 芋きんとん
	2 数の子松前漬け	10 渋皮栗甘露煮
	3 伊達巻	11 紅蒲鉾
	4 焼ホタルイカ	12 白蒲鉾
	5 数の子醤油漬け	13 プリ照り焼き
	6 たこ照り焼き	14 蓮根の芽梅酢漬け
	7 山くらげの胡麻和え	15 胡瓜の柚子風味マリネ
	8 ボイル海老	16 椎茸醤油煮
式 の 重	1 にしん昆布巻	10 黒豆煮
	2 かに信田巻	11 空豆塩煮
	3 金柑煮	12 チキンとチーズの二色焼き
	4 梅麩甘煮	13 寿玉子
	5 合鴨オレンジソース煮	14 中華わかめ
	6 こはだ栗漬け	15 笹茶巾餅
	7 バイ貝醤油煮	16 鮑醤油煮
	8 片口鰯の田作り	17 大根と人参のなます
	9 筍土佐煮	18 いくら醤油漬け
参 の 重	1 サーモンクリームチーズ	9 ブロッコリーコンソメ煮
	2 ブラックオリーブ塩漬け	10 紅ズワイガニ爪肉
	3 スタッフトオリーブ塩漬け	11 エリンギと蕪のマリネ
	4 ヤングコーンの柚子マリネ	12 ローストビーフ
	5 大学芋	13 キノコと玉葱のグレービー
	6 枝豆のマスカルポーネチーズ和え	14 トリュフ入りローストチキン
	7 クランベリーとクルミのシロップ煮	15 ドライトマトのワイン煮
	8 ポロニアソーセージ	16 抹茶とクリームチーズの二色ムース

一段重和洋おせち

通常価格¥17,000 早割価格¥15,000 【2～3名様分】

壺 の 重	1 バイ貝醤油煮	17 中華わかめ
	2 空豆塩煮	18 紅ズワイガニの紅白テリーヌ
	3 鮭の塩焼き	19 芋きんとん
	4 紅蒲鉾	20 渋皮栗甘露煮
	5 白蒲鉾	21 サーモンクリームチーズ
	6 伊達巻	22 合鴨オレンジソース煮
	7 ポロニアソーセージ	23 若桃のシロップ漬け
	8 デミグラスハンバーグ	24 杏子白ワイン煮
	9 伊達板スフレケーキ	25 クランベリーとクルミのシロップ煮
	10 高野豆腐とほうれん草のはさみ煮	26 カナダホッキ貝と大根のバジル和え
	11 黒豆煮	27 片口鰯の田作り
	12 大根と人参のなます	28 牛蒡煮
	13 いくら醤油漬け	29 筍土佐煮
	14 ボイル海老	30 にしん昆布巻
	15 数の子醤油漬け	31 エンドウ醤油漬け
	16 鮑酒蒸し	32 梅麩甘煮