

和洋中三段重

通常価格 ¥30,000(税込み) 早割価格 ¥28,000(税込み)【4~5名様分】

壺の重

- | | |
|-----------|--------------|
| 1 紅蒲鉾 | 12 南瓜入り伊達巻 |
| 2 白蒲鉾 | 13 片口鰯の田作り |
| 3 小鯛笹漬 | 14 焼き湯葉醤油味 |
| 4 蓮根の芽梅酢漬 | 15 大根と人参のなます |
| 5 金柑煮 | 16 いくら醤油漬 |
| 6 牛蒡煮 | 17 ボイル海老 |
| 7 筍土佐煮 | 18 黒豆煮 |
| 8 芋きんとん | 19 花びら百合根餡 |
| 9 渋皮栗甘露煮 | 20 数の子醤油漬 |
| 10 花形人参煮 | 21 空豆塩煮 |
| 11 にしん昆布巻 | 22 赤魚西京焼き |

式の重

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1 ミートローフのパイ包み焼き | 11 トリュフ入りローストチキン |
| 2 イタヤ貝ムースのベーコン巻 | 12 ベーコンとパプリカの大根マリネ |
| 3 合鴨オレンジソース煮 | 13 赤ドロップペッパーピクルス |
| 4 ブラックオリーブ塩漬 | 14 黄ドロップペッパーピクルス |
| 5 スタッフドオリーブ塩漬 | 15 かぼちゃのキッシュ |
| 6 リンゴのパウンドケーキ | 16 ペッパーピアソーセージ |
| 7 チキンとキノコの彩りサラダ | 17 紅鮭スモーク |
| 8 クランベリーとクルミのシロップ煮 | 18 ケッパー酢漬 |
| 9 ローストビーフ | 19 チーズ入りミンチのベーコン巻 |
| 10 キノコと玉葱のグレービー | 20 若桃のシロップ漬 |

参の重

- | | |
|---------------|-------------|
| 1 マンゴー杏仁豆腐 | 9 中華わかめ |
| 2 ザーサイの梅肉和え | 10 鮑醤油煮 |
| 3 山くらげの胡麻和え | 11 マンゴーなます |
| 4 黒糖と黒酢タレの肉団子 | 12 紅ズワイガニ爪肉 |
| 5 柚子皮甘煮 | 13 大学芋 |
| 6 海老のチリソース | 14 中華くらげ |
| 7 インゲンと人参の鶏肉巻 | 15 クコの実 |
| 8 きゅうり醤油漬 | |

和洋一段重

通常価格 ¥17,000(税込み) 早割価格 ¥15,000(税込み)【2~3名様分】

壺の重

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1 大学芋 | 17 花形人参煮 |
| 2 芋きんとん | 18 バイ貝醤油煮 |
| 3 渋皮栗甘露煮 | 19 鮭の塩焼き |
| 4 デミグラスハンバーグ | 20 クランベリーとクルミのシロップ煮 |
| 5 ボロニアソーセージ | 21 合鴨オレンジソース煮 |
| 6 伊達板スフレケーキ | 22 若桃のシロップ漬 |
| 7 高野豆腐とほうれん草のはさみ煮 | 23 杏子白ワイン煮 |
| 8 ベーコンとパプリカの大根マリネ | 24 片口鰯の田作り |
| 9 チキンとチーズの二色焼き | 25 牛蒡煮 |
| 10 大根と人参のなます | 26 筍土佐煮 |
| 11 いくら醤油漬 | 27 にしん昆布巻 |
| 12 黒豆煮 | 28 エンドウ醤油漬 |
| 13 ボイル海老 | 29 紅蒲鉾 |
| 14 数の子醤油漬 | 30 白蒲鉾 |
| 15 鮑酒蒸し | 31 伊達巻 |
| 16 中華わかめ | |