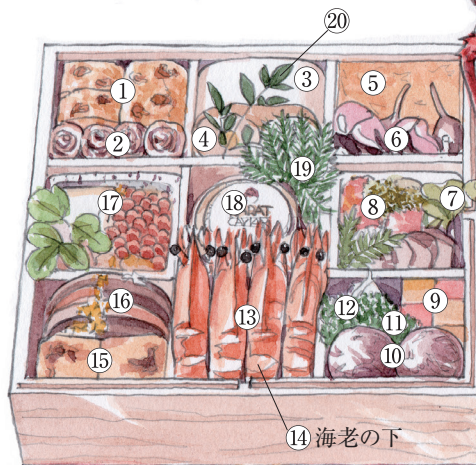


おせち料理 洋食二段重

おしながき

◆壺の重

- ① 伊勢海老
- ② プチベール
- ③ 立桂
- ④ 軽く燻製した鮑
- ⑤ 人参の花飾り
- ⑥ 磯つぶ貝
- ⑦ 酢橘
- ⑧ 北海道産帆立貝のグリル 唐墨風味
- ⑨ 甘鯛の香草焼き / 花穂紫蘇 / シブレット
- ⑩ あおり烏賊のトリュフ風味
- ⑪ グリーンアスパラガス
- ⑫ バターナッツスクワッシュのグラッセ / ⑬ 牛蒡のコンフィ
- ⑭ 国産牛ロース肉のローストビーフ 黒胡椒風味
- ⑮ 茸を詰めた大山地鶏のジャンボネット
- ⑯ パンチェッタで巻いた牛肉のミートローフ
(ほうれん草 / 鶉のボイルドエッグ)
- ⑰ 松葉



【式の重】

◆式の重

- ① オリーブとドライトマトのケーキサレ
- ② 鴨胸肉のフランボワーズ風味
- ③ パテドカンパーニュ
- ④ 雲丹のトルティージャ
- ⑤ 鴨のフォアグラのテリーヌ 青林檎のゼリー
- ⑥ ケッパー / オリーブ / ルビーオニオンのピクルス
- ⑦ ボウフウ
- ⑧ クラバ蟹と蛸のマリネ / 飛魚の卵 山葵風味 / 木の芽
- ⑨ グレック (紅心大根 / 黄蕪)
- ⑩ スペイン産生ハムとモッツアレラチーズ
- ⑪ 菜花
- ⑫ 紫花豆の赤ワイン煮 / 金箔
- ⑬ 天使の海老の柚子風味
- ⑭ スコットランド産スモークサーモン / 青芯大根
- ⑮ 栗入り安納芋のスイートポテト
- ⑯ オランジェット / 金箔
- ⑰ 真鯛のエスカベッチェ / いくら
- ⑱ オシエトラキャヴィア
- ⑲ 立桂 / ⑳ 南天



【壺の重】