

おせち料理 洋食二段重

おしながき

◆壺の重

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

◆式の重

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

