



和洋おせち 三段重 寿

18,000円 (3人前)一段あたり 196×137×53mm

《杏の重》
 ●渋皮栗甘露煮 ●芋きんとん ●にしん昆布巻 ●かに信田巻 ●紅白蒲鉾 ●海老艶煮 ●数の子醤油漬 ●片口鰯の田作り ●伊達巻 ●たこ照り焼き ●黒豆煮

《弐の重》
 ●牛蒡煮 ●にしんとパプリカのマリネ ●紅ズワイガニの柚子酢漬 ●まぐろの角煮ごま和え ●いか鹿の子焼き ●真鱈子と昆布甘露煮 ●ブリ照り焼き ●梅酢蓮根の芽 ●カナダホッキ貝と大根のバジル和え ●紫キャベツラベ

《参の重》
 ●トリュフ入り松風焼き ●牛タンバストラミ ●ブロッコリーコンソメ煮 ●ペッパーピアソーセージ ●ヤングコーンの柚子マリネ ●ブラックオリーブ塩漬 ●合鴨オレンジソース煮 ●チーズ入り伸し鶏 ●ドライトマトのワイン煮 ●鶏肉の牛カルビ包み ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ

和洋おせち 三段重 扇

13,000円 (2人前)一段あたり 131×131×56mm

《杏の重》
 ●芋きんとん ●黒豆煮 ●ブリ照り焼き ●海老艶煮 ●片口鰯の田作り ●にしん昆布巻 ●牛蒡煮 ●二色梅ゼリー串 ●数の子醤油漬 ●たこ照り焼き

《弐の重》
 ●紅白蒲鉾 ●伊達巻 ●合鴨オレンジソース煮 ●牛タンバストラミ ●ペッパーピアソーセージ ●トリュフ入り松風焼き ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●いか鹿の子焼き

《参の重》
 ●胡瓜の柚子風味マリネ ●らっきょうワイン漬 ●にしんとパプリカのマリネ ●穴子枝豆新丈 ●紅ズワイガニの柚子酢漬 ●かに信田巻 ●ごぼう穴子印籠 ●カナダホッキ貝と大根のバジル和え ●紫キャベツラベ



※ご来館お渡しのみ



中国料理 桃李 オードブル

13,000円 (3人前)直径440mm

●海老のチリソース煮 ●北京ダックの香り焼き ●蟹爪アーモンドフライ タイチリソース添え ●飲茶三種盛り合わせ (桃李焼売・蟹肉入り海鮮焼売・海老焼売) ●黒香酢入り酢豚 ●四川式麻婆豆腐 ●国産牛頬肉と帆立貝の香味煮込み ●特製釜焼き叉焼



和洋中おせち 三段重 福

29,000円 (4人前)一段あたり 214×214×54mm

杏の重



●黒豆煮 ●花びら百合根餡 ●紅白蒲鉾 ●牛蒡煮 ●にしん昆布巻 ●豆きんとん ●栗甘露煮 ●二色梅ゼリー串 ●伊達巻 ●海老艶煮 ●片口鰯の田作り ●空豆塩煮 ●数の子醤油漬 ●大根と金時人参のなます ●ブリ照り焼き ●柚子皮甘煮 ●鮑醤油煮

弐の重



●デミグラスハンバーグ ●ブロッコリーコンソメ煮 ●ペッパーピアソーセージ ●ボロニアソーセージ ●ドライトマトのワイン煮 ●ヤングコーンの柚子マリネ ●ドライフルーツのチーズムース ●かぼちゃのキッシュ ●紅鮭スモーク ●サーモンクリームチーズ ●ローストビーフ ●チーズと香草入りミートローフ ●合鴨オレンジソース煮 ●にしんとパプリカのマリネ ●紫キャベツラベ ●ブラックオリーブ塩漬

参の重



●マスカット風味わらび餅 ●いちご風味わらび餅 ●ごま団子 ●いか中華 ●まぐろの角煮ごま和え ●豚タンの炭火焼 ●胡瓜の柚子風味マリネ ●チキンとチーズの二色焼き ●紅ズワイガニ肉肉 ●菜の花と鮭の錦糸巻 ●本ズワイ蟹と青菜の煮浸し ●ローストポーク ●梅くわい ●山くらげの胡麻和え ●国産棒棒鶏ごまドレソース