

おせち料理 洋食二段重

おしながき

◆壺の重

伊勢海老
プチベール
立桂
軽く燻製した鮑
人参の花飾り
磯つぶ貝
酢橘
北海道産帆立貝のグリル 唐墨風味
甘鯛の香草焼き / 花穂紫蘇 / シブレット
あおり烏賊のトリュフ風味
グリーンアスパラガス
バターナッツスクワッシュのグラッセ
牛蒡のコンフィ
国産牛ロース肉のローストビーフ 黒胡椒風味
茸を詰めた大山地鶏のジャンボネット
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)
松葉

◆式の重

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