

おせち料理 洋食二段重

おしながき

◆壺の重

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

◆式の重

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