



ホテル一畑総料理長監修
和洋中三段重

税込 35,100円
早期ご予約特典は裏面をご覧ください。

【3~4人前】 箱サイズ外寸: 21.0cm×21.0cm×6cm

定番の黒豆、数の子をはじめ、海老・あわび・蟹爪・人気のローストビーフなど豪華食材を使用した、日本料理、西洋料理、中国料理を盛り込んだおせち料理です。



【一ノ重】
日本料理

- ・黒豆(金粉)
- ・田作り
- ・金団・栗甘露
- ・まだら子の旨煮
- ・たたき牛蒡
- ・伊達巻き
- ・手毬餅
- ・焼海老
- ・あわび旨煮
- ・紅白臍
- ・紅白蒲鉾
- ・赤魚味噌焼き
- ・湯葉三色巻き
- ・味付け数の子
- ・ふき旨煮
- ・梅花人参
- ・鶏八幡巻き
- ・焼き筍
- ・たらこ昆布巻き

【二ノ重】
西洋料理

- ・枝豆の和え物
- ・ローストビーフ
- ・カスタードオーロラ包み
- ・若鶏ワイン焼き
- ・ドライストロベリー
- ・合鴨ロースパストラミ
- ・ホッキ貝マスタード和え
- ・にしんマリネ
- ・クリームチーズ
- ・玉子チーズ
- ・オリーブピンチョス
- ・タコバジルソース和え
- ・ベーコンチーズドッグ
- ・ミラノサラミ

【三ノ重】
中国料理

- ・中華海月
- ・ザーサイ
- ・スモークチキン
- ・ピリ辛小胡瓜
- ・砂肝燻製
- ・鶏砂ずり塩レモン
- ・いくら
- ・蟹爪柚庵焼
- ・海老チリフリッター
- ・ロールチキン
- ・ごま団子
- ・花餅 桃
- ・黒糖豚角煮
- ・うぐいす豆
- ・摘果メロン味噌漬け



【一ノ重】
和



各料理長の巧の技が光る
和洋中三段重

税込 108,000円
早期ご予約特典は裏面をご覧ください。

【4人前】
箱サイズ外寸: 22.7cm×22.7cm×6cm

和洋中のシェフが選び抜いた素材を最大限に活かした調理方法で仕上げました。
新春にふさわしい豪華で洗練された贅沢なおせち料理です。

【一ノ重】
日本料理

- ・数の子
- ・田作り
- ・丹波黒豆の蜜煮
- ・蒸し雲丹
- ・厚焼き玉子
- ・車海老艶煮
- ・紅白なます
- ・いくら釐甲漬け
- ・焼き帆立
- ・銀鯉唐千寿焼き
- ・真鯛雲丹焼き
- ・山陰松葉蟹
- ・竹の子含め煮
- ・慈姑含め煮
- ・梅人参
- ・菜の花
- ・きぬさや
- ・栗渋皮煮
- ・きんかん
- ・干し柿チーズ月冠
- ・穴子八幡巻き
- ・常節うま煮

【二ノ重】
西洋料理

- ・国産イセ海老の鉄板バター焼き
- ・島根県産牛フィレの鉄板焼き
- ・島根県産牛サーロインの鉄板焼き
- ・甘鯛の鉄板焼き
- ・活け蝦夷アワビの鉄板焼き
- ・フォワグラのテリーヌ
- ・ルビーポートワイン風味
- ・セレクションキャビア
- ・燻製サーモンのバラの花仕立て
- ・エビとアスパラのテリーヌ
- ・合鴨ロースト黒胡椒仕立て
- ・スモークにしんの香草オイル漬け
- ・焼き野菜トマトマリネ
- ・オレンジミート
- ・ドライトマト赤ワイン煮
- ・ブランデー焼栗
- ・ティラミスチョコ
- ・ケーパー実粒
- ・コルニッション
- ・グリーンオリーブ
- ・ライブオリーブ
- ・人参、胡瓜、大根のピクルス
- ・鉄板焼 葵 の特製ボン酢
- ・鉄板焼 葵 の特製ガーリック醤油

【三ノ重】
中国料理

- ・中華いいだこ
- ・中華くらげ
- ・花餅 桃
- ・紅チャーシュー
- ・奥出雲ポーク 角煮生姜風味
- ・国産フカヒレ姿煮
- ・ピリ辛小胡瓜
- ・たらこ昆布巻き
- ・合鴨蜜りんご
- ・国産紅ずわいかに
- ・爪シュウマイの揚げ物
- ・呂南町産 チョウザメの香料煮
- ・車海老のチリソース
- ・国産牛舌柔らか煮
- ・奥出雲たたら地鶏
- ・山王軍鶏の蒸し物
- ・葱生姜ソース
- ・たけのこうま煮