

# 二の重 和

- 下田産伊勢海老の黄金焼き
- 下田産鮑の旨煮
- ワカサギの昆布巻き
- 数の子の土佐漬
- 小田原籠清の紅白かまぼこ
- 烏賊といくらの真砂和え
- 抹茶栗きんとん
- 田作り
- 穴子八幡巻き
- サーモン手鞠黄味寿司
- 合鴨ロース焼き
- 網笠柚子
- 沼津産真鯛の西京焼き
- 酢橘
- はじかみ
- 煮物
- 福目煮
- (新筍 蓮根 里芋 結び昆布 松茸椎茸 竹絹さや 梅人参)
- 鶴亀の器にて
- 丹波の黒豆
- 干し柿入りなます
- 小向
- 紅白山掛け
- 雑煮
- (鴨団子 大根 人参 日の出芋 椎茸 三つ葉 柚子)
- 水菓子
- 蜜柑

# 一の重 洋

- スペイン産ハモンセラノ生ハム
- ロメーヌレタス
- キヤロットラッペ
- 和牛ロースのローストビーフ(おろし山葵)
- グリーンリーフ
- 紅ほっぺ苺
- ホワイトセロリ
- インゲン
- 唐墨
- キヤビア
- 帆立貝の自家製燻製
- トレビス
- 美味鶏もも肉
- ギリシヤ風野菜マリネ(以下5種類)
- ミニキヤロット
- ペコロス
- 蕪
- 赤・黄色の2色のパプリカ



**おせち料理**  
元日以外は予約問い合わせ下さい。

食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合があります。

※写真はイメージです。