

和洋中おせち 三段重

[壹の重 和 食]

紅白蒲鉾／薩摩サーモン西京焼／鰯昆布巻／黄金烏賊／黒豆蜜煮 金箔／イクラ醤油漬／渋皮栗甘
露煮／筍旨煮／焼ホタテ／甘鯛幽庵焼／車海老艶煮／数の子大名漬／メープル胡桃／伊予柑紅白
なます／栗甘露煮／黒糖豚バラ角煮／絹さや／海老芋旨煮／柚子伊達巻／紅白はじかみ／蛸照焼
／田作り／栗金団／ねじ梅金時人参旨煮／どんこ椎茸旨煮／黄金松笠慈姑／金柑蜜煮／若桃蜜煮

[貳の重 洋 食]

スモークサーモン サーモンリエット イクラ
オマール海老ポシェ 沖サワラフリットトリュフ風味ドレッシング
ポークゼリー 生ハム 鶏胸肉スモーク
スモークチーズ・マーブルチーズ パテドカンパーニュ カレンズ
金目鯛と月日貝のバジル風味マリネ
鹿児島産牛肉のローストビーフ ポン酢ジュレソース

[参の重 中 華]

くらげと山くらげ、竹の子の豆板醤和え／鮑のオイスターソース煮／丸ずわい蟹爪パン粉揚げ／
大海老のチリソース／霧島高原ロイヤルポークの黒酢すぶた／白菜ときゅうりの甘酢漬