

2022-2023

けやき謹製年越しオードブル



お品書き

全30品

巻の重

オマール海老のテルミドール

克蘭ベリーポーク

牛タンポークハム

ビーフシチュー

からすみチーズ

鹿肉のサラミ

スモークサーモン

中華風チキンくらげ

黒胡麻金時

小海老の唐揚げ檸檬ジンジャーソース

合鴨スモーク

赤魚と蟹爪の香草焼きオクラ添え

シーフードマリネジェノベーゼ風

スイーツキューブピンチョス

ショコラクラシック

渋川栗のパイ包み焼き

式の重

栗蟹のトマト煮込み

有頭海老とムール貝のポワレ

ローストビーフ

豚の角煮青梗菜とクコの実添え

ヤムニョムチキン

プチ帆立のグラタン

鱈のベシャメルカダイフ揚げ

海老のマヨネーズ和え

ドライフルーツと木の実のテリーヌ

フロマージュパイ包み焼き

飯蛸中華風味和え

ぷりぷり海老のサラダ

帆立の黒酢漬け

胡麻団子



Tokachi Gardens Hotel

この度は、けやき謹製年越しオードブルをご用命賜り、誠にありがとうございます。

一品一品心を込めて調理させて頂きました。

2023年もお客様にとりまして良い年となりますようご祈念申し上げます。

引き渡し後の運搬・保管の際は、可能な限り涼しい環境にお願いいたします。

消費期限は引き渡し当日迄でございます。なるべくお早めにご賞味下さい。