2024

けやき謹製お正月オードブル　「紅梅」

お品書き

メインオードブル

茹で栗蟹
海老真丈蟹あんかけ
フロランタン
黒胡麻金時
海老のチリソース煮
ローストビーフ
スペアリブ
豚肉の角煮　青梗菜添え
インカポテトフライ
赤魚の香草パン粉焼き
蟹爪のあられ揚げ
有頭赤海老の塩焼き
サーモンテリーヌ
オクラ天婦羅

ミニオードブル

有頭煮海老
蟹クリームコロッケ
鶏肉の唐揚げ
ローストポーク
シーフードマリネサラダ仕立て

謹製けやき

Tokachi Gardens Hotel

この度は、けやき謹製お正月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。
2024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。