

2024

けやき謹製お正月オードブル 「門松」

お品書き

メインオードブル

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

ミニオードブル

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

握り寿司

鮪・甘海老・鯛・かんぱち・サーモン
いくら・数の子・ズワイ蟹



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をお願いいたします。
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。