

2023-2024

けやき謹製年越しオードブル



お品書き

全33品

壱の重



Tokachi Gardens Hotel

オマール海老のテルミドール	帆立のマヨネーズ和え
クランベリーポーク	直火焼き親鳥ポン酢仕立て
パンプキン&チキンテリーヌ	チキンのオレンジ煮
ビーフシチュー	鰻のトマトチーズ焼き
モッツァレラチーズからすみ風味	あずきのパウンドケーキ
サラミ&チーズテリーヌ	スイーツキューブピンチョス
スモークサーモン	檸檬ジンジャーソー
蛸バジル	蟹爪グリル
	ショコラクラシック苺添え
	海老と帆立のマリネ

貳の重

蟹の甲羅揚げ	蛤の袱紗焼き
有頭海老のポワレ	海老の三角春巻き
ローストビーフ	スティックチーズ春巻き
豚の角煮青梗菜とクコの実添え	ぷりぷり海老のサラダ
市松チーズ	真鱈しらこの雲丹揚げ
合鴨とオレンジのパテ	紅芋胡麻団子
いかと野菜の塩炒め	いかのサーモン和え
インカの目覚めの香草焼き	海老のスイートチリソース

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。

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。**