

2024-2025

# けやき謹製年越しオードブル

お品書き

全31品



## 壺の重



Tokachi Gardens Hotel

オマール海老のテルミドール

蛸バジル

クランベリーポーク

カルビーチーズ

ベーコンチーズ焼き

鱈の雲丹焼き 雲丹バターソース

ビーフシチュー

蟹爪グリル ボイルオクラ

トリュフフロマージュ

マーブルチーズキウイピンチョス

チキンとベーコンのパイ包み

ショコラクラシック苺添え

牛しぐれ煮

プチシュークリーム

スモークサーモン

海老の艶煮

## 式の重

鯛の香草焼き

大学芋

魚介のアクアパッツァ

鶏肉と山くらげの和え物

蟹の甲羅揚げ

ローストビーフ

いかと野菜の塩炒め

海老のチリソース煮

豚肉の角煮

紅芋網巻き春巻き

海老のハニーマスタード和え

チーズパイ

帆立の黒酢煮

帆立の海老グラタン

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。

2025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。