

2025

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	海老とあさりのオレンジマリネ
野菜の蟹あんかけ	ショコラクラシック
ローストビーフ	プチシュークリーム
サーモンテリーヌ	揚げキタアカリ
赤魚の味噌焼き	スペアリブリヨネーズ
つくね串	鱈のチリソースかけ
海老の五色あられ揚げ	手羽物のブラウン煮

ミニオードブル

いかの塩炒め	鶏肉の唐揚げ
スモークサーモン	ローストポーク
クランベリーポーク	合鴨のスモーク
海老とムール貝のブルゴーニュバターロースト	

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。
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。

謹製お正月オードブル「門松」

お品書き

ル

栗蟹	海老とあさりのオレンジマリネ
の蟹あんかけ	ショコラクラシック
トビーフ	プチシュークリーム
ミンテリーヌ	揚げキタアカリ
の味噌焼き	スペアリブリヨネーズ
い串	鱈のチリソースかけ
の五色あられ揚げ	手羽物のブラウン煮

ル

の塩炒め	鶏肉の唐揚げ
クサーモン	ローストポーク
ベリーポーク	合鴨のスマーク
ムール貝のブルゴーニュバターロースト	

海老・鯛・かんぱち・サーモン
数の子・ズワイ蟹



 Tokachi Gardens Hotel

貴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。
て調理させて頂きました。
とりまして良い年となりますようご祈念申し上げます。

保管の際は、可能な限り涼しい環境をお願いいたします。
、当日迄でございます。なるべくお早めにご賞味下さい。