2026−2027

けやき謹製年越しオードブル

お品書き　全30品

壱の重

Tokachi Gardens Hotel

オマール海老のテルミドール
モッツァレラチーズ
ドライフルーツのパイ包み焼き
ビーフシチュー
クランベリーポーク
貝柱のチーズテリーヌ
たこのバジル和え
いかのクリーム煮
スモークサーモン
豚タンスモークのカラスミかけ
ローストビーフ
黒酢の酢豚
パウンドケーキ
ショコラクラシック苺添え
フルーツカクテル
シーフードマリネ

弐の重

かにすり身の甲羅揚げ
帆立のグラタン
鶏肉のトマト煮込み
豚肉の角煮
紅芋胡麻団子
鶏肉と山くらげの和え物
インカポテトの香草焼き
海老と北寄貝のマヨネーズ和え
白身魚の香草焼きジェノベーゼソース
鮑の柔らか煮
海老のチリソース煮
スティックチーズ春巻き
トリュフコロッケ
有頭海老の艶煮

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。