

2027

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

ロブスターの冷製アメリカーナ ズッキーニ・茄子 ブロッコリー・カリフラワー	海老のチリソース煮 苺のパウンドケーキ ショコラクラシック
ローストビーフ	胡麻団子
有頭海老の艶煮	野菜のマリネプレス
手羽元のスパイス焼き	豚肉の角煮
かにの甲羅キッシュ アスパラ添え	青梗菜とクコの実添え

ミニオードブル

黒酢の酢鶏	北海こがねとトリュフフロマージュコロッセ サルサポモドーロソース
シーフードマリネ	
鴨肉の赤ワイン煮	スモークサーモン薔薇仕立て
合鴨のスモークロースト	うなぎ真丈

握り寿司 鮪・甘海老・鯛・かんぱち・サーモン

いくら・数の子・ずわい蟹



 Tokachi Gardens Hotel

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。