

和洋中美味づくし

壹吋おせち三段重

和・洋・中の調理長が心を込めて仕上げた新年の祝膳を彩るオークラならではの三段おせち

数量限定

30,000円(税別) **ご予約制**

32,400円(税込)

18.8cm×18.8cm×5.4cm

消費期限 / 2019年1月1日(火・祝)

保存方法 / 要冷蔵(10度以下)

お箸付き

One Harmonyポイント付与対象

※割引対象外

※写真はイメージです

和



中



洋



壹の重

〜日本料理〜

- ◆ 田作り
- ◆ 鯧昆布巻き
- ◆ 落旨煮
- ◆ 数の子
- ◆ 烏賊松笠焼
- ◆ 紅白膾(なます)
- ◆ ままかり紅白巻き
- ◆ 焼き海老
- ◆ 紅白はじかみ
- ◆ 伊達巻き
- ◆ いくら醤油漬
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 黒豆蜜煮
- ◆ 紅白千代呂木
- ◆ 干支丸十

弐の重

〜中国料理〜

- ◆ クラゲの冷菜
- ◆ エゾアワビの醤油蒸し
- ◆ 広東式叉焼
- ◆ ピーカンナツツの飴炊き
- ◆ ソフトシュリンプの荳椒醬炒め
- ◆ レンコンの甘酢漬
- ◆ 腸詰の焼きもの
- ◆ ブワイガニの塩水漬 青山椒ソース添え
- ◆ 山クラゲの生姜和え
- ◆ 鶏肉の米麴焼き
- ◆ 金柑と金木犀の花の蜜煮

参の重

〜西洋料理〜

- ◆ 帆立貝のテリーヌクレープ巻き
- ◆ サイモントラウトとホッキ貝のスモーク
- ◆ ヨークハムのゼリー寄せ
- ◆ りんごのきんとん シナモンの香り
- ◆ 栗のシロップ煮 ブランデー風味
- ◆ 栃の木黒牛のローストビーフ カクテルソース和え
- ◆ モンゴウイカとツブ貝のタプナードマリネ
- ◆ 鴨のテリーヌ フォワグラ入り
- ◆ 小海老のハーブマヨネーズ和え
- ◆ 若鶏の和風ロール巻き