

洋

参の重 西洋料理

- ◆鴨のテリーヌ フォワグラ入り
- ◆白身魚のマリニエール風
- ◆豚肉の和風煮込み
- ◆ドライフルーツ入りクリームチーズのテリーヌ
- ◆栃の木黒牛のローストビーフ カクテルソース和え
- ◆鱈のブランドード
- ◆サーモントラウトのスマーク
- ◆ロールテリーヌアーサー
- ◆ヨークジャンボンベルシエ



和

壹の重

日本料理 つくば山水亭オークラ店

- ◆昆布巻き
- ◆田作り
- ◆数の子
- ◆松笠烏賊雲丹焼
- ◆葉付き金柑蜜煮
- ◆紅白膾
- ◆海老旨煮
- ◆紅白はじかみ
- ◆伊達巻
- ◆いくら醤油漬
- ◆栗きんとん
- ◆黒豆蜜煮
- ◆紅白千代呂木



貳の重

中国料理

- ◆レンコンの甘酢漬
- ◆山クラゲの生姜和え
- ◆ピーカンナッツの餡炊き
- ◆金柑と金木犀の花の蜜煮
- ◆牛スネ肉の辛味煮
- ◆有頭海老の紹興酒漬
- ◆エゾアワビの醤油蒸し
- ◆叉焼
- ◆クラゲの冷菜
- ◆ズワイガニと松笠イカの塩水漬
- ◆青山椒ソース添え

中



和洋中美味づくし

壽 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三段おせち

数量限定

30,000円(消費税別)

ご予約制

32,400円(消費税込)

18.8cm×18.8cm×5.4cm

消費期限/2020年1月1日(水・祝)24:00

保存方法/要冷蔵(10度以下)

お箸付き

One Harmonyポイント積算対象

※割引対象外

※写真はイメージです