

エドモントのおせち料理 2021 商品紹介

○和洋二段重 ¥45,000 (早割: 11/30 までの予約 ¥38,500) ※4~5 名様用 [24.2cm×24.2cm]



【一の重・日本料理 (全 30 品)】

黒豆、数の子酒粕味噌漬、カシューナッツ田作り、玉子カステラ、子持ち鮎、蛸柔やか煮、鱒照焼、キングサーモン麹焼、銀鱈西京焼、松笠床節、里芋、手網蒟蒻、松笠慈姑、桜海老信田巻、絹さや、ずいひ蟹紅白なます、たらこ昆布巻、栗きんとん、鰻八幡巻、海老艶煮、胡桃鶏松風、菊花蕪、むかご真丈、烏賊雲丹焼、梅人參、椎茸、蓮根、竹の子、はじかみ、柿市松

【二の重・西洋料理 (全 14 品)】

活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスマーク、スモークサーモン、各種野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬のアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、フォウグラのテリーヌ、コーヒー風味、タルトオニオン、テリーヌ ド ポーク、アッシュェルマンティエ、穴子と茄子のテリーヌ、スワイガのサラダ キャヴィア添え

○和洋二段重 小 ¥18,000 (早割: 11/30 までの予約 ¥15,800) ※2 名様用 [13.5cm×13.5cm]



【一の重・日本料理 (全 20 品)】

黒豆、数の子酒粕味噌漬、銀鱈西京焼、海老艶煮、松笠床節、菊花蕪、里芋、公魚蓮根巻、松笠慈姑、鱒照焼、絹さや、子持ち鮎、たらこ昆布巻、玉子カステラ、鰻八幡巻、胡桃鶏松風、竹の子、椎茸、梅人參、はじかみ

【二の重・西洋料理 (全 11 品)】

活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスマーク、スモークサーモン、野菜のピクルス、豚足と牛タン塩漬のアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、タルトオニオン、テリーヌ ド ポーク、穴子と茄子のテリーヌ

NEW

○和洋一段重 ¥10,000 (早割: 11/30 までの予約 ¥8,800) ※1 名様用 [13.5cm×13.5cm]

新しい生活様式に対応した一人前おせち。一段重の中に和洋おせちを華やかに盛り付けました。ひとりで迎える新年にはもちろん、取り分けが必要ないのでひとり一重ずつお召し上がりいただいたり、また来客時のおもてなしにも最適です。



【一の重・日本料理 (全 20 品)】

黒豆、数の子酒粕味噌漬、銀鱈西京焼、海老艶煮、松笠床節、菊花蕪、里芋、公魚蓮根巻、松笠慈姑、鱒照焼、絹さや、子持ち鮎、たらこ昆布巻、玉子カステラ、鰻八幡巻、胡桃鶏松風、竹の子、椎茸、梅人參、はじかみ

【二の重・西洋料理 (全 11 品)】

活オマール海老と稚鮑のサラダ、タコとツブ貝のアヒージョ、海の幸のテリーヌ、帆立貝のスマーク、スモークサーモン、コルニッション、豚足と牛タン塩漬のアスピックゼリー、和牛ローストビーフ、タルトオニオン、テリーヌ ド ポーク、穴子と茄子のテリーヌ

※宅配サービスをご利用の場合は、二段単位で承ります。

※記載の金額は、消費税を含む総額表示です。

◎ご予約・お問合せ (読者) : Tel. 03-3237-1111 (代表) パティスリー エドモント まで
ホテルホームページ <https://edmont.metropolitan.jp/>