



## エドモントのおせち料理 2022 商品紹介

○和洋二段重 ¥ 45,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 39,000) ※4~5 名様用 [24.5cm×24.5cm]



### 【一の重・日本料理 (全 29 品)】

黒豆、ずわい蟹砵巻、数の子酒粕味噌漬、にしん昆布巻、カシューナッツ田作り、栗きんとん、玉子カステラ、鰻八幡巻、子持ち鮎、車海老艶煮、蛸柔らか煮、磯胡桃鶏松風、金目鯛柚庵焼、菊花蕪、鯖照り焼、牛たん西京焼、銀鱈西京焼、烏賊雲丹焼、松笠あわび、梅人参、里芋、椎茸、赤蒟蒻、蓮根、松笠くわい、竹の子、桜海老信田巻、はじかみ、絹さや

### 【二の重・西洋料理 (全 13 品)】

オマール海老とツブ貝のサラダ、フォワグラのテリーヌ コーヒー風味、和牛ローストビーフ、サーモンのリエットとプリニ キャビア添え、タラバ蟹のゼリー寄せ、タコと紋甲イカのアヒージョ、セミドライトマトのカプレーゼ、ラムとポテトのグラタン、テリーヌ ド ポーク、シラスのキッシュ 山椒の香り、海の幸のテリーヌ、稚鮎の柔らか煮、彩り野菜のピクルス

○和洋二段重 小 ¥ 18,000 (早割 : 11/30 までの予約 ¥ 16,000) ※2~3 名様用 [13.5cm×13.5cm]



### 【一の重・日本料理 (全 20 品)】

黒豆、子持ち鮎、数の子酒粕味噌漬、にしん昆布巻、銀鱈西京焼、車海老艶煮、玉子カステラ、松笠あわび、鰻八幡巻、菊花蕪、磯胡桃鶏松風、里芋、竹の子、椎茸、松笠くわい、梅人参、鯖照り焼、はじかみ、絹さや、赤蒟蒻

### 【二の重・西洋料理 (全 10 品)】

オマール海老とツブ貝のサラダ、和牛ローストビーフ、タラバ蟹のゼリー寄せ、タコと紋甲イカのアヒージョ、セミドライトマトのカプレーゼ、テリーヌ ド ポーク、シラスのキッシュ 山椒の香り、海の幸のテリーヌ、稚鮎の柔らか煮、彩り野菜のピクルス

○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]

取り分けの必要がない一人前おせち。一段重の中に和洋のおせちを華やかに盛り付けました。食べきれぬ小ぶりなサイズで、来客時のおもてなしにも、離れて暮らす家族への贈り物にも最適です。



### 【日本料理 (全 20 品)】

黒豆、子持ち鮎、数の子酒粕味噌漬、にしん昆布巻、銀鱈西京焼、車海老艶煮、玉子カステラ、松笠あわび、鰻八幡巻、菊花蕪、磯胡桃鶏松風、里芋、竹の子、椎茸、松笠くわい、梅人参、鯖照り焼、はじかみ、絹さや、赤蒟蒻

### 【西洋料理 (全 9 品)】

オマール海老とツブ貝のサラダ、和牛ローストビーフ、タラバ蟹のゼリー寄せ、タコと紋甲イカのアヒージョ、セミドライトマトのカプレーゼ、テリーヌ ド ポーク、シラスのキッシュ 山椒の香り、海の幸のテリーヌ、稚鮎の柔らか煮

※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. 03-3237-7119 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/>