

新潟グランドホテル 特選  
おせち料理

●和洋中折衷三段お重 [4~5人前]

24,000円 (税込)



2020年メニュー内容

【日本料理】

- 1 サーモン西京焼
- 2 海老真丈アーモンド揚げ
- 3 いくら醤油漬け
- 4 有頭海老
- 5 数の子美味漬け
- 6 梅花餅
- 7 黒豆蜜煮
- 8 栗甘露煮
- 9 小梅甘露煮
- 10 伊達巻
- 11 紅鮭昆布巻
- 12 焼帆立
- 13 葉付きんかん

【西洋料理】

- 14 ロブスターグラタン
- 15 ローストビーフ
- 16 ラタトゥイユ
- 17 スモークサーモン
- 18 サワークラウト
- 19 コルニッション
- 20 ホエー豚のスモークロースト
- 21 ホワイトキューブチーズ
- 22 グリーンオリーブ
- 23 帆立貝のスモーク
- 24 鮭と胡麻の角煮
- 25 白魚のエスカベッシュ
- 26 蟹のピネガー風味
- 27 ライプオリーブ

【中国料理】

- 28 金ごまくるみ
- 29 広東叉焼
- 30 スモーク豚タン
- 31 いか黄金焼
- 32 クラゲの酢の物
- 33 蟹爪の揚げ物
- 34 アサリたまり漬け
- 35 海老のチリソース
- 36 鮑煮貝スライス
- 37 ふんわりかに風味
- 38 笹帆立飯
- 39 千羽鶴人参