

新潟グランドホテル 特選
おせち料理

ハイグレード

●和洋中懐石風三段お重 [4~5人前]

35,000円(税込)



2021年メニュー内容

【日本料理】

- 1 サーモン西京焼
- 2 いくら醤油漬け
- 3 黒豆
- 4 数の子
- 5 日の出ベーコン巻
- 6 帆立旨煮
- 7 海老艶煮
- 8 栗渋皮煮
- 9 伊達巻
- 10 紅白梅餅
- 11 金柑蜜煮
- 12 蛸照り焼き

【西洋料理】

- 13 オマール海老グラタン
- 14 オマール海老爪ポイル
- 15 海老とアスパラのテリーヌ
- 16 チキンガランティージュ
- 17 フランス産チーズ
- 18 紅鮭スモークサーモン
- 19 ローストビーフ
- 20 蟹のシェリーピネガー風味
- 21 黒糖ローストポーク
- 22 鴨の和風ロースト
- 23 帆立のパイ包み焼き
- 24 大粒グリーンオリーブ
- 25 コルニッション
- 26 オーロラカスタード
- 27 栗のブランデー煮

【中国料理】

- 28 くらげの寿の物
- 29 密汁叉焼肉
- 30 蟹爪の揚物
- 31 酒釀鶏
- 32 豚舌スモーク
- 33 いか松笠白焼
- 34 ふかひれ特製煮
- 35 海老のチリソース
- 36 鮑煮貝スライス
- 37 照り焼き帆立
- 38 渡り蟹おこわ
- 39 紅芯大根甘酢漬け