

迎

迎春の慶びを彩る

うま
美し国

伊勢志摩の祝膳

美しい海と豊かな大地の恵みあふれる

伊勢志摩に位置する鳥羽国際ホテルから、

伝統の味と料理人の技を三段に重ね、

世代をこえてお楽しみいただける

祝賀の膳をお届け致します。

お正月を寿ぐ美味丹精の数かずを、

皆様でご堪能ください。



鳥羽国際ホテル 和洋三段重

¥41,000 冷凍

風呂敷・祝着付(税金・送料込)

壺の重

1. 伊勢どりのパテ・ド・カンパーニュ
2. スタッ・ド・オーヴ
3. 伊勢志摩産 伊勢海老ワイン蒸し
4. サラミと野菜チキンロール
5. ブラックオーヴ
6. 鳥賊と筍のジェノベーゼテリーヌ
7. クリームチーズゆず風味
8. 黒糖ローストポーク
9. ポワレ・ド・ビーフ ジャポネ

弍の重

1. 田作り
2. なんきんふくさ
3. 黒豆
4. 白梅餅
5. 紅梅餅
6. 紫芋の栗きんとん
7. 鳥羽志島産 蛸の柔煮
8. 海老の艶煮
9. 数の子
10. 伊達巻

参の重

1. チーズケーキ
2. 鮑の柔煮 磯の香り
3. 和牛 赤ワインプレゼ
11. 鱒の幽庵焼き
12. たたき牛蒡
13. 椎茸煮
14. 菜の花
15. あおさ入りつみれ団子
16. 鯛の青菜巻
17. 鯛の白板巻
18. いくら
19. 葉付きんかん
20. 柿博多

※当ホテルでは、食の安全・安心を第一に考え、できたての味わいを冷凍にしてお客様にお届け致しております。
※材料の都合により、一部献立内容が変更になる場合がございます。
※画像はイメージです。