



2022年新春用

渋谷きんぷく厳選！おせちメニュー (一部)



④京王プラザホテル 和洋中三段重 メニュー

【一の重】日本料理

栗きんとん くるみ甘露煮 いか松笠白焼き 海老艶煮
子宝鮎甘露煮 黒豆蜜煮 穂付竹の子 蛸の旨煮
鶏松風鉄扇 銀ダラ西京焼き 松茸うま煮 市松錦糸巻
数の子風味漬 伊達巻 鮑旨煮 いくら醤油漬 紅白なます など

【二の重】西洋料理

北海タコ燻製オイル漬 若桃ピクルス
ローストビーフ レフォール添え オマール海老のムース
パテ・ド・カンパーニュとグリエールチーズのケーキサレ など

【三の重】中国料理

牛肉のゼリー寄せ 豚肉のゼリー寄せ 蒸し合鴨胸肉
海老のチリソース煮 蜜汁チャーシュー 月餅(ゴマ餡) など

⑤新宿中村屋 洋華三段重 メニュー

天使海老のショーフロア プロヴァンスソース
帆立貝のポワレ ブルゴーニュ風 国産牛のローストビーフ
伊達鶏のガランティーヌ とクルディテ
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ など

彩り野菜のロシア漬 くらげの和えもの
フォアグラのパルフェトリュフ添え 帆立と野菜のテリーヌ
パテ ドカンパーニュ サーモンテリーヌ など

中村屋純インド式カレー(冷凍) 和牛ビーフシチュー(冷凍)
伊達鶏のタンドリーチキン風(冷凍)
真鯛と小海老のスパイスオイル漬(冷凍)
マナガツオのココナッツ煮(冷凍)
インド風9種野菜の煮込み(冷凍)

⑥京王プラザホテル 和食一段重 メニュー

いくら醤油漬 紅白なます 伊達巻 紅白蒲鉾
鮑旨煮 花百合根蜜煮 海老艶煮 田作り 子持昆布
子宝鮎甘露煮 穂付竹の子 祝い餅 焼帆立
数の子風味漬 いか松笠白焼き 黒豆蜜煮 など

⑦ローストビーフの店鎌倉山 洋風一段重

黒毛和牛サーロインローストビーフ
鴨と野菜のチーズ焼き 柿なます
スモークサーモントラウトフラワーコンソメゼリー敷き(キャビアのせ)
ラタトゥユ 有頭エビ 塩麴ローストチキンロール
合鴨スモーク、エビのバジルソース和え など

⑧ラ・ロシェル フレンチスタイルおせち

【吉の重】

鮑の金箔ジュレ仕立て 野菜のピクルス オレンジ蜂蜜風味
ローストビーフ にんにくたまり醤油マリネ
うずらのバロッティーヌ ベーコンと海苔を巻いて…
オマール海老メダイヨン クレームドキャビア
ズワイガニのタルタル シャンパンのムースとイクラ添え
帆立貝のスモーク 車海老のレモンマリネ
タコとマッシュルームのクリーム煮 赤玉ねぎのマリネ

【亥の重】

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 200g×2
極みチーズケーキ

※各種おせちのメニューは、仕入れ状況により変更になることがあります。