恵比須屋 手作り年越しおせち

おせち二段重ね ハ寸

三~四名様



紅白ロブスター(マリネ・ラタトゥイユ)、合鴨ロース土佐焼、蝦夷あわびグラタン金目鯛焼き浸し、数の子、有頭海老煮牛つくね巻、手毬麩

二の重

市松紅白蒲鉾、いくら松葉柚子添え、伊達巻 栗きんとん、黒豆、長老喜 牛たんやわらか煮、みがきにしん味噌和え うなぎ白煮、帆立煮付、紅白蓮根 紅白氷頭なます



特選年越し お膳 一名様

先附 鮟鱇共和之、鱈の子和之、数の子

祝肴 ロブスター素焼き、伊達巻、黒豆、長老喜

焜炉 倉石牛と牛タンのデシグラス味噌仕立て、季節のお野菜添え



刺身本鮪、鯛、帆立、雲丹

煮物。大あわびやわらか煮、海老真丈

梅人参、おくら、手毬麩

酢物 たつポン酢ジュレ、紅白なます

椀物 土瓶蒸し

蓋物 特製 ふかひれ茶碗蒸

特選年越し 折詰料理 一名様

ロブスターラタトゥイユ、ローストビーフ、鮭フライ、県産ガーリックポークステーキ季節のお野菜添え金目鯛焼き浸し、高野豆腐煮、さつま芋甘露煮、おくら、手毬麩

鱈の子和え、紅白なます、鰊蒲焼き、数の子

海鮮酢の物(帆立マヨネーズ和え、蟹、くらげ

サーモン巻、紅白蓮根、黄味酢)

紅白蒲鉾、伊達卷、黒豆、長老喜、有頭煮海老

