

# 恵比須屋 手作り年越しおせち



おせち三段重ね 八寸 四～五名様

洋風おせち 二～三名様



特選年越し お膳 一名様



先附 鮫鯨共和え、数の子  
 祝肴 ロブスター素焼き、伊達巻  
 焜炉 県産牛サーロイン すき焼き  
 煮物 吉次焼浸し、おくら、手毬麩  
 蓋物 特製 ふかひれ茶碗蒸  
 酢物 たつポン酢  
 刺身 本鮪、鯛、帆立、甘海老  
 椀物 鴨と粟麩の雑煮仕立て

特選年越し 折詰料理 一名様

ロブスターグラタン、帆立グラタン  
 金目鯛焼浸し、鶏つくね、おくら、手毬麩  
 紅白かまぼこ、伊達巻、黒豆  
 数の子、有頭煮海老  
 チキンフリカッセ、季節の野菜  
 ガーリックポーク焼豚  
 海鮮酢の物(蟹身、鱈たたき  
 中華くらげ、紅白なます)

