

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
- 焜炉 県産牛サーロインステーキ
季節の野菜、胡麻だれ
- 煮物 金目鯛潮煮
- 蓋物 特製 ふかひれ茶碗蒸
- 酢物 たつカルパッチョ
青じそ仕立て
- 刺身 本鮪、鯛、帆立、海老
- 椀物 雲丹と北寄貝のいちご煮



特選年越し 折詰料理 一名様



- ロブスターグラタン、ホエイ豚の角煮
- 赤魚焼浸し、高野豆腐煮
- おくら、手毬麩
- 紅白かまぼこ、きんとん、黒豆
- 数の子、有頭煮海老、玉子焼
- フライドチキンサイ、鱈とカニのマリネ
- 北寄貝とモッツァレラチーズと
- 野菜のタラコマヨネーズ添え