令和四年 初春を飾る三種の彩り

料理長が自信を持ってお届けする
ホテル一畑のおせち料理です。
和・洋・中自信の味わいが盛り込まれた
上質の逸品を存分にご堪能ください

写真はイメージです。

謹製 3段 30,000円(税込)

和洋中 三段重ね

和食 一の重

- 金箔入り大粒黒豆
- 数の子
- 金柑
- 栗きんとん
- 鶏八幡巻
- かにしんじょう
- 帆立鬱甲煮
- 牛肉しぐれ煮笹包み
- しっとり伊達巻
- 祝い田作り
- 銀鱈西京焼
- 海老のお祝い煮
- 紅白なます
- いくら
- 紅鮭昆布年輪巻
- 鶏松風鉄扇串
- いか松笠焼
- 紅白彩り蒲鉾
- 海老錦てまり

洋食 二の重

- 鶏の香草チーズ焼き
- オリーブ
- スタフドオリーブ
- たこの香草和え
- ベーコンチーズドック
- サーモンの彩りテリーヌ
- 牛ローストビーフ
- カスタード包み
- スモークローズサーモン
- スモーク海老
- フランスパンレーズンバター煮込み
- ドライトマト赤ワイン煮
- フォアグラムース
- クルミ黄味
- 合鴨スモーク
- ケッパー

中華 三の重

- ごまだんご
- 祝い餅　桃源
- 中華祝だこ
- コルニッション
- パリパリくわい梅和え
- 鶏中華テリーヌ
- 海老チリソース煮込み
- 豚角彩り流し
- 海老くるみ甘煮
- 海鮮中華和え
- 豚ころ煮
- 杏煮

保冷配送 厳密な温度管理で品質維持された **冷凍状態** でお届け致します。
お届けは12月30日になります。

地産品など厳選した
高級食材や縁起物を
詰め合わせ、
和洋中の三段重に
仕上げました。

写真はイメージです。

特製 3段 限定20個 80,000円(税込)

和洋中 三段重ね

洋食 一の重

- 国産活け伊勢海老
- 島根県産国産牛フィレの鉄板焼き
- 島根県産国産牛サーロインの鉄板焼き
- 島根沖甘鯛の鉄板焼き
- 活け蝦夷アワビの鉄板焼き
- フランス産フォワグラのテリーヌ
  ルビーポートワイン風味
- コーロッパ産セレクションキャビア
- 燻製サーモンのバラの花仕立て
- エビとアスパラのテリーヌ
- 合鴨ロースト黒胡椒仕立て
- スモークにしんの香草オイル漬け（ロシア産）
- 焼き野菜トマトマリネ
  オレンジミート
- ドライトマト赤ワイン煮
- ブランデー焼栗
- ティラミスチョコ
- ケーパー実粒（モロッコ産）
- コルニッション（フランス産）
- グリンオリーブ（スペイン産）
- ライブオリーブ（スペイン産）
- 人参、胡瓜、大根のピクルス
- 葵のポン酢
- 葵のガーリック醤油

中華 三の重

- 中華いいだこ
- 中華くらげ
- 花餅桃
- 紅チャーシュー
- 奥出雲ポーク角煮生姜風味
- 国産フカヒレ姿煮
- ピリ辛小胡瓜
- たらこ昆布巻き
- 合鴨寥りんご
- 国産紅ずわいがに爪
  シュウマイの揚げ物
- 邑南町産チョウザメの香料煮
- 九州産車海老のチリソース
- 国産牛舌柔らか煮
- 奥出雲たたら地鶏
  山王軍鶏の蒸し物
  葱生姜ソース

和食 二の重

- 数の子
- 田作り
- 丹波黒豆の蜜煮
- 北海道産蒸し雲丹
- 厚焼き玉子
- 九州産車海老艶煮
- 紅白なます
- いくら鬱甲漬け
- 北海道産焼き帆立
- 銀鱈唐干寿焼き
- 山陰沖産真鯛雲丹焼き
- 山陰松葉蟹
- 竹の子含め煮
- 慈姑含め煮
- 梅人参
- 菜の花
- きぬさや
- 栗渋皮煮
- きんかん
- 千し柿チーズ月冠
- 穴子八幡巻き
- 常節うま煮

配送無料 島根県東部・米子市・境港市　お届けは12月31日午後になります。（その他ご相談に応じます）

入荷状況により食材の一部を変更する場合がございます。