



味彩旬華

AJISAIYUNKA

能登半島 和倉温泉
「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」

参の重

貳の重

巻の重

3 旅館 フラワーボ 和洋おせち 三段重



8.5寸の大振りの重箱に能登半島産の紅ずわいがにのほぐし身を使用したかに甲羅盛り、能登産の松前漬、北陸で収穫されている金時芋を芋の甘みを生かした薄味に仕上げ、盛り込みました。各ブランドの特徴と想いを各お重に込めて新年の祝いの席に華を添えるおせち料理に仕上げました。

18,500円

(税込19,980円)

能登 63品 4~5人前 冷蔵



【参の重/渡月庵/20品】かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、炙りのどぐる松葉、牛しぐれ笹包み、えび真薯、小つぶ大福(赤)、小つぶ大福(黄)、小つぶ大福(緑)、小つぶ大福(白)、紅白市松かまぼこ、小鯛ひしお焼、小松菜と揚げ煮物、数の子、いくらなます、一口昆布巻、穴子八幡巻、豚たん、金柑みつ煮、かに爪、帆立、直火焼親鳥ポン酢味

【貳の重/宝仙閣/27品】伊達巻、つぶ貝しぐれ煮、若桃甘露、椎茸煮、たけのこ綾煮、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、赤花こんにやく、白花こんにやく、小町ゆば、生麩 友禅包み(赤)、生麩 友禅包み(青)、ばい貝旨煮、寿高野、わかめ煮、にしん昆布メレモン、ハリハリ真砂和え、金時芋旨煮、田作り、海老旨煮、たたき牛蒡、一口焼湯葉、たらこ旨煮、鯖味噌焼、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金箔

【参の重/寿苑/16品】帆立たらこ雲丹和え、ぶちぶり海老サラダ、チキンのマスタードマリネ、ザーサイ、塩しモンチキン、ローストポーク、パーティーテリーヌ、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、合鴨スモーク、たらば風味かまぼこ、いか酢、あしらい砵、大根彩り漬、クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

※消費期限/2025年1月1日

アレルギー8品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに ◆くるみ

株式会社 勝己
＜味彩旬華＞ www.ajisaisyunka.com

WEBはこちら

