

貳の重

能登半島 和倉温泉



壹の重



# ホテル海望

## 和洋おせち二段重

新年の幕開けを華やかに彩る、伝統と創作が織りなす至高の二段重おせち。  
 一の重には、いわれのある食材を盛り込み伝統的なおせち料理を再現した上品で味わい豊かなおせち料理に仕上げました。  
 二の重には、肉料理や洋風創作料理を盛り込むことで、お子様にもお楽しみ頂ける華やかな盛り付けに仕上げました。

## 22,000円

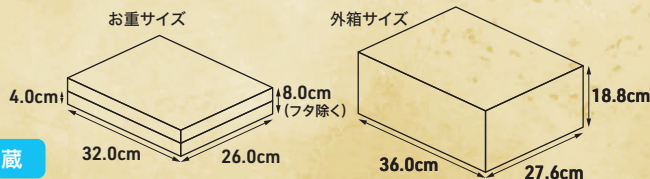
(税込23,760円)

北陸

69品

4~5人前

冷蔵



**【壹の重/38品】**冷製かに甲羅、まぐる佃煮、田作り、椎茸煮、味付高野(海老)、味付高野(ほうれん草)、えび真薯、寿高野、花こんにゃく、さつまいもレモン煮、くるみ甘露煮、若桃甘露、数の子、たらこ旨煮、手まり餅、花餅紅梅、花餅白梅、伊達巻、刻み昆布柚子皮入り、にしん昆布メレモン、紅白市松かまぼこ、小松菜と揚げ煮物、あわび旨煮、海老旨煮、ばい貝旨煮、たらば風味かまぼこ、真砂ずんだサラダ、渋皮栗きんとん、紅白なます、いくら、黒豆、あしらい紅梅、あしらい白梅、花餅紅梅ぼかし、焼たけのこ、たたき牛蒡、うめ麩、一口焼湯葉

**【貳の重/31品】**もも餅、ごま団子、合鴨スモーク、チーズかまぼこ、たこマリネ、パストラミベーコン、ピンクペッパー、あんず煮、豚角煮、笹団子(よもぎ)、ローストビーフ、紫キャベツラペ、ハムとチーズの枝豆テリーヌ、スタフドオリーブ、ドライマトワイン煮、オリーブ、ぶちぶり海老サラダ、肉だんご黒糖黒酢、エビチリ、スモークチキンロール、レモンライス(シロップ漬)、海老とアスパラのテリーヌ、サラミ風ソーセージ、ホワイトパストラミ、味付ブロッコリー、黒糖ローストポーク、スモークトラウトサーモンローズ、オニオンマリネ、生ハム、イエローペッパードロップ、レッドペッパードロップ

※消費期限/2026年1月1日

アレルギー8品目 ◆小麦 ◆卵 ◆乳 ◆えび ◆かに ◆くるみ

