

迎春の慶びと味匠の丹精を重ねて

真珠の郷の海と大地の恵みを贅沢にもちい
和洋彩りも豊かにお仕立てした迎春の膳
新年のご多幸を願う美味の数々をお愉しみください



鳥羽国際ホテル&NEMU RESORT

和洋三段重 ¥45,000 税金・送料込 ※代金引換でお届けします (風呂敷・祝箸付)

冷凍 解凍方法 冷蔵庫で24時間

壺の重 市場買付の食材やホテルおすすめ

- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1. 鱸の香り漬け | 9. 伊勢どりの塩麴焼き |
| 2. 日向夏なます | 10. きんかん |
| 3. 伊勢志摩産 伊勢海老ワイン蒸し | 11. 鯛の柑橘焼き |
| 4. 鱧(答志島市場買付)南蛮
黒ばら海苔を添えて | 12. はすの芽 梅風味 |
| 5. 蛸(答志島市場買付)のマリネ | 13. 鱈の昆布巻 |
| 6. 帆立とエリンギの香草風味 | 14. あおさ(志摩産)真薯 |
| 7. 美熊野牛のしぐれ煮 山椒風味 | |
| 8. 紅白梅松葉 | |

貳の重 古式ゆかしい縁起物

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1. 田作り | 11. たたき牛蒡 |
| 2. ごまくるみ | 12. 山ぐらげ菊花和え |
| 3. 丹波黒豆ブランデー風味 | 13. ココナッツ香る ローストポーク |
| 4. 紅梅餅 | 14. ドライマトの赤ワイン煮 |
| 5. 白梅餅 | 15. 鱈の照焼き |
| 6. 栗きんとん | 16. いくら |
| 7. 若桃蜜煮 | 17. 数の子 |
| 8. 柚子伊達巻 | 18. クリームチーズ柚子風味 |
| 9. 海老の艶煮 | 19. 檸檬ペッパーロール |
| 10. 椎茸煮 | |

参の重 ホテルメイドの味わい

- | |
|-------------------|
| 1. 牛はほ肉の赤ワインブレゼ |
| 2. 鮪のらくみそ焼き |
| 3. チーズケーキ(プレーン) |
| 4. チーズケーキ(ブルーベリー) |
- ※当ホテルでは 食の安全・安心を第一に考え できたての味わいを冷凍にてお客様にお届け致します
※材料の都合により 一部献立内容が変更になる場合がございます
※盛り付けはイメージです