

2017年12月26日まで

ご予約承り中です!



おせち

呉竹製
謹製

早期予約
限定特典

呉竹特製塩辛

11月末までに
ご予約の方に
プレゼント
いたします!



今年
の目玉は
鮑の姿煮

特製杉折二段重 3~5名様用
(箱寸20cm×20cm×4.5cm)

24,000円 (税込)

◆お渡し日時 / 2017年12月31日(日)
正午~午後2時

◆お渡し場所 / 呉竹荘本館1階ロビー

先着
500個
限定

ご予約・お問合せは 呉竹荘 053-453-1511

呉竹の匠が織りなす珠玉のおせち料理が 新春の食卓を鮮やかに彩ります



統括総料理長
鈴木 晋丸



支店配人
常備 隆



迎春

を祝う 寿ぎの膳

壺の重

- ・ 柚子伊達巻 ・ 銀鱈塩麴焼き ・ 柿市松
- ・ メープルクルミ ・ 蛸柔らか煮 ・ 烏賊小川
- ・ 豚の角煮 ・ いくらの醤油漬け
- ・ 和牛牛蒡巻 ・ 帆立の酒蒸し
- ・ 鮑の姿煮 ・ 合鴨の西京焼き
- ・ 海老貝足煮

和食総料理長 瀧美 豊



- ・ ロブスターの香味蒸し ・ 福豆 ・ 魚介の三色テリーヌ
- ・ 黒豆 ・ 栗きんとん ・ 数の子 ・ 日向夏なます
- ・ 楚蟹 ・ 鮎甘露煮 ・ 田造り ・ 干支さつま芋
- ・ 煮豚 (海老手・くわい・人参梅・竜岡・苜蓿・銀杏・椎茸)
- ・ 陣笠椎茸 ・ 和牛ローストビーフ
- ・ 彩野菜の浅漬けピクルス

洋食副料理長 渡邊 伸也



式の重

お正月に華を添える料理長おすすめのおせちメニュー！



楚蟹 … 日本海で獲れたズワイガニのむき身を甘酢で締めて、旨味をギュッと閉じ込めました。おめでたい紅白の蟹身がおせちに華を添えます。**鮑の姿煮** … のしあわびとして祝い事などに用いられる鮑。呉竹荘のおせちでは、上質な鮑を柔らかくなるまでじっくりと丸ごと煮込んだ姿煮を。今年のおせちの目玉メニューです！

豚の角煮 … 一般的なトロトロの角煮とは異なり、仕込みの段階でじっくり蒸し上げることで無駄な脂を落とし、秘伝のタレで味がしっかりしみ込むまで煮込んだ料理長が今回のおせちに盛り込むために作った特別な角煮です。



豚の角煮



和牛ローストビーフ オニオンソース … 黒毛和牛のランプ肉をじっくりローストして料理長オリジナルのオニオンソースで味付けしました。**彩野菜の浅漬けピクルス** … ローストビーフの付け合わせにぴったりの自家製ピクルスです。

ロブスターの香味蒸し … 香味野菜とスパイスに漬込んだロブスターをブリブリの食感を失わぬように丁寧に蒸しあげました。**魚介の三色テリーヌ** … 海老・帆立などの魚介と野菜を使ったテリーヌを色鮮やかな三色の層にした見た目も楽しい逸品です。**福豆** … カシューナッツに砂糖をまぶしたお正月にぴったりの縁起豆です。



魚介の三色テリーヌ

福豆

ご予約・お問合せは **呉竹荘 TEL 053-453-1511** 〒432-8036 浜松市中区東伊場1-1-26

◆ご予約締切日 / 2017年12月26日(火) ◆お渡し日 / 2017年12月31日(日) 正午～午後2時 ◆お渡し場所 / 呉竹荘本館1階ロビー

配達について 配達エリアは浜松市中区・西区・南区・東区・北区(三ヶ日町を除く)・浜北区・湖西・新居となります。配達のお時間は12月31日の12時～15時頃。呉竹荘スタッフによる配達となりますので、お時間の指定はご遠慮ください。配達ご希望のお客様は必ずご予約の際にお申し付けください。