

おかげさまで呉竹荘は創業 70 周年

早期予約  
限定特典

# 呉竹特製塩辛

11月中のご予約で  
全員にもれなく  
お付けします

# お祝い

呉竹  
謹製

# 70th

特製杉折二段重

3~5名様用  
(箱寸 20 cm × 20 cm × 4.5 cm)

25,000 円 (税込)

◆ お渡し日時 / 2018年12月31日(月)  
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

12月26日までご予約承り中!

呉竹荘

TEL.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



日本料理  
統括料理長  
**百谷 正喜**

京都にて日本料理の修行を始め、その後も関西の名だたる各店で技を磨き続ける。平成24年には名工、26年には賞状褒章を受章し、現在も日本技能調理士協会会長としても活躍中。

呉竹荘の和洋料理長が語る  
おすすめポイント

呉竹荘  
統括料理長  
**鈴木 誉丸**

浜松のホテルにてローランマルニュイ料理長のもとフレンチを学ぶ。現在は呉竹荘の統括料理長として一品にかける手間を惜しまず、人々を魅了する新解釈な料理を生み出し続けている。



# 迎春

新春を迎えるにあたり欠かせないもののひとつが“おせち料理”です。呉竹荘では、日本の伝統を守りつつも新しい料理や手法を取り入れたおせちをご提供いたします。今年はおロブスター明太とろろ焼きなど、工夫を凝らした新メニューがおすすめです。

新春の御慶びを、彩とデザインで、海外風に表現致しました。西洋と中華、伝統と進化、様々な想いを盛り込んで御座います。これからもグローバルに展開する呉竹荘を象徴する意気込みでお作り致しました。  
「Celebrations du nouvel an」

## ◆和洋料理長渾身のイチオシメニュー◆

レーズンバター  
&チェリーバターバケット

ほんのり甘いレーズンやチェリーが管休めにぴったり。フォアグラのムースを付けてさらに美味しく。

フォアグラのムースリヌ

上質のフォアグラを使ったコクと旨味が見事に交わり合った逸品。なめらかな口当たりで、ブルーベリーを煮詰めたジュレとの相性も抜群です。

レーズンバター  
&チェリーバターバケット  
フォアグラのムースリヌ

旬含め煮

ロブスター  
明太とろろ焼き

鯛の子旨煮

ロブスター明太とろろ焼き

ふりふりのロブスターにとろろと明太子を混ぜた特製ソースを贅沢にのせ、じっくり焼き上げたイチオシメニュー。温めるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

鯛の子旨煮

新鮮な鯛の子の持つ薬材の味を活かした旨煮。ほろほろとほぐれる食感がたまらない、匠の技が光る逸品です。

鮑の  
オイスターソース煮込み

上質な鮑をオイスターソースでじっくり煮込みました。柔らかさの中にも鮑特有の歯ごたえを残した上海の伝統料理です。

特製チャーシュー

料理長秘伝のタレをしっかりとしみ込ませ、硬くならないよう手間暇かけて作られたチャーシューは冷たくても美味。お酒の肴にぴったりです。

鮑のオイスターソース煮込み

特製チャーシュー

- ・ロブスター明太とろろ焼き
- ・黒豆 紅白草石蚕
- ・栗金団
- ・いくら
- ・数の子
- ・サーモン西京漬け
- ・海老芋揚げ煮
- ・鯧昆布巻
- ・松笠慈姑含め煮
- ・梅人参含め煮
- ・葉付き金柑
- ・紅白小袖蒲鉾
- ・伊達巻
- ・田作り
- ・酢牛蒡
- ・紅白鱈
- ・鮑のオイスターソース煮込み
- ・川海老
- ・福豆
- ・特製チャーシュー
- ・桜海老のテリーヌ
- ・海老と野菜のテリーヌ
- ・鴨とクリームチーズの替
- ・ハゼのエスカベッシュ
- ・クルマの館かけ
- ・干し柿博多
- ・スモークサーモン醬油造り
- ・鯛の子旨煮
- ・旬含め煮
- ・小桃のコンポート
- ・レーズンバター&チェリーバターバケット
- ・フォアグラのムースリヌ
- ・彩野菜の和風ピクルス
- ・ローストビーフ

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。