

OSECHI [おせち]



kazunoko



nimono



hoshigaki hakata



gibier pate & flavored butter ebisyougani



lobster mentai tororoyaki



kurikinton



datemaki



ikura



kuromame



smoked salmon



unagi terrine



kouhaku kosode kamaboko



tazukuri



kinmedai rouleau



KURETAKESO
呉竹荘

ロブスター明太とろろ焼き
サーモン西京漬け
数の子
いくら
黒豆
紅白草石蚕
有頭海老沢煮
蟹土佐酢漬け
小鯛笹漬け
梅人参含め煮
海老芋揚げ煮
筍土佐煮
鯧昆布巻
蔘
葉付金柑
伊達巻
紅白小袖蒲鉾
紅白膾
酢牛蒡

壹の重



今年のおせちの秘密



少しだけ紹介します

軽く燻した帆立貝のロティー
スモークサーモン 薔薇造り
ミラノサラミ 椿造り
サーモンとクリームチーズのパロティース
オマール海老のサラダ スモークチーズ風味
ジビエのパテとフレーバーバター
ローストポーク エキゾチックなアロマ
海老の生姜煮
干し柿博多
駿河湾産 金目鯛のルーロ
栗金団
鰻と実山椒のテリーヌ 深蒸茶風味
田作り
黒毛和牛ローストビーフ



貳の重



りんごのムース・マカロンショコラ・ブルーベリーのレアチーズケーキ・ナッツとオレンジのムースケーキ・シャルロットポワール・あまおう苺のミルフィーユ・あまおう苺のタルト・抹茶ムース・和栗のモンブラン

呉竹謹製 二段重

& スイーツおせち

特撰創作二段重 二万八千円

スイーツおせち 九千円

二段重+スイーツ 三万六千円

(箱寸 20cm×20cm×4.5cm)

締切日 / 二〇二四年 十二月二十六日(木)
お渡し / 二〇二四年 十二月三十一日(火)

十一時〜十五時 呉竹荘本館一階ロビー

配達ご希望の方はご予約の際にお申し付けください

十一月中旬の早期予約で特製塩辛ブレゼント

スマホからも簡単予約



呉竹荘

tel.053-453-1511