

おしながき

令和九年 元旦

祝膳

寿

1 のどぐろのボービエツト

アメリカーナソースを加えた魚のすり身に、きのことオリーブを合わせ、のどぐろの身で包んで蒸し上げました。

7	6	5	4	3	2	1
	12	11	10	9		8
17		16	15	14		13

2 あさりとイタヤ貝の新丈

魚のすり身にあさり、イタヤ貝、アオサを合わせて蒸して新丈にしました。海の香り豊かな味をお楽しみください。

3 うに二見焼

魚のすり身に牛乳を加えてまろやかさを出し、うにをのせて蒸しました。うにの香り豊かな一品です。

4 サーモン羽衣包み

かつら剥きした大根を羽衣に見立て、甘酢で味付けしたサーモントラウトを、人参とゆず皮と一緒に包みました。ゆずの爽やかな風味をお楽しみください。

5 4Xチキンのソテー アンシヨアソース

下味をつけた4Xチキンのもも肉に小麦粉をまぶして焼き、彩り野菜とアンチョビを加えた特製ソースで和えました。

6 海老チリソース

海老に片栗粉を付けて揚げ、特製のスイートチリソースを合わせて仕上げました。

7 フルーツチーズ

ほど良い酸味のクリームチーズに克蘭ベリー、レーズン、パセリを加えました。ワインのおつまみとしても最適な一品です。

8 4Xチキンときのこの松風

4Xチキンの挽き肉に、下味をつけたきのこのを練り込み、けしの実を振って蒸しました。マトウダイのソテーに、レモン果汁を加えたジェノベーゼソースをのせて仕上げました。

9 マトウダイのソテー ジェモン風味のゼ

生姜を効かせたたれに漬けた連子鯛でにんじんと牛蒡を包み、やさしい味に焼き上げました。

10 小鯛包み焼

うなぎの白焼を短冊に切って、きゅうり、酢漬け生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。

11 うごく金紙巻

人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を牛肉で巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。

12 牛 旬 菜

栗をつぶして仕上げた栗きんとんに、抹茶を加えて仕上げました。抹茶の香りとともに栗本来の味をお楽しみください。

13 抹茶栗きんとん

4Xビーフの使用し、牛肉のうま味を閉じ込めるように、じっくりローストしました。添付のソースをかけて召しあがりください。(肉の乾燥を防ぐため、セラチンを塗布しています)

14 4Xビーフのローストビーフ(ソース付)

SLCの石垣島のうーじ糖(きび糖)を練り込んだ生地、くるみのキャラメルを敷いて仕上げました。香ばしくキャラメリゼしたうーじ糖の味をお楽しみください。

15 うーじ糖とくるみのケーキ

下味をつけた4Xチキンのもも肉に小麦粉をまぶして焼き、レモンとにんじんの効いたクリームソースで和えました。

16 クリーミーレモンガリック4Xチキン

いわしの切り身を揚げた後、ワインビネガーを効かせたマリネ液で漬け込みました。

17 イワシのマリナード

金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんと、奥深い甘さをお楽しみください。※微量の皮粒が入ることがあります。

銘々重(二組)

1 五郎島金時のきんとん

金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんと、奥深い甘さをお楽しみください。※微量の皮粒が入ることがあります。

5	4	3	2	1
9	10	7	6	
14	13	8	12	11
	17		16	15

2 栗 渋 皮 煮

栗を渋皮ごと柔らかく仕上げました。栗本来のうま味を丸ごとお楽しみください。

3 銀ひらすの柚香焼

銀ひらすの切り身を柚子の風味豊かなたれに漬け込み、柚香焼きにしました。

4 伊 達 巻

伊達巻は、昔から華やかでしゃれた卵料理ということで、おせち料理に用いられてきました。甘さを控えめに焼き上げました。

5 市松かまぼこ

紅白の色使いは、平安・安寧を表します。形が日の出に似ていることから、初日の出を表すと言われます。

6 菜の花福良漬

新春にふさわしく菜の花をだしに漬け込み、色良く仕上げました。

7 海老塩茹で

海老は、腰の曲がった姿、長いひげを持つことから、長寿をあらわす縁起ものです。海老のうま味を逃さず、塩茹でにしています。

8 かきの小舟造り

かきを和風だれに漬け、銀杏とアスパラガスを刻んで混ぜたぐちのすり身生地をのせ焼き上げました。

9 にしん昆布巻

にしんは数の子の親であり、子宝に恵まれるといわれます。「よろこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

10 裏白しいたけ

裏表のない無垢な心を、しいたけとすり身で表現しました。正月の心晴れやかな家族団らんの一時に召しあがりください。

11 香りごまめ

ごまめは田作りの別名で、田を作るという意味から五穀豊穡を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

12 海老しいたけ

じっくり煮つめて旨煮にしたしいたけに、海老のすり身をたっぷりとのせて、蒸しました。

13 梅 花 人 参

新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかく和風だしで仕上げております。

14 数の子美味漬

子孫繁栄の象徴として昔から縁起の良い食材とされてきた数の子。かつお節を効かせた和風だしで二度漬けしました。

15 紅 白 な ま す

紅白に見立てた大根と人参を、ほんのり柚子の香りを加えた甘酢で漬け込みました。

16 小松菜と桜海老のなめこ和え

和風だしでお浸しにした小松菜に、桜海老、なめこを加えて和えました。

17 金 箔 黒 豆

国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくと仕上げ、金箔を飾りました。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買いあげいただき誠にありがとうございます。

【お届け後の保存について】

すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫(マイナス18℃以下)で保存してください。

【解凍方法】

化粧箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムをつけたまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください(約35時間で解凍できます)。

※冷蔵庫に入らない場合は、化粧箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。

※解凍後、召しあがる1〜2時間前に室温に置いていただくと、二層おいしく召しあがりいただけます。

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがりいただけます。なお、レンジ対応マークが記載してある品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めると、より一層おいしく召しあがりいただけます。(加熱時間の目安:500W約1分)

品質には万全を期して製造しておりますが、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。

盛付け済おせち

花祥(三箱二段重ね)