Z's OSECHI COUNTDOWN

おしながき

和風一之重

1 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を練り込み、けしの実を振って蒸しました。

2 若桃甘露煮
国産の若桃を使用し、桃果汁にレモン果汁を加えて仕上げました。程よい甘さと風味をお楽しみください。

3 金目鯛の焼き霜造り
金目鯛の背の身に、塩をして寝かせた後、皮目に熱湯をかけて氷水に落とし、仕上げに焼き目をつけた焼霜造りです。金目鯛の持つ素材のうま味をお楽しみください。

4 本まぐろと昆布の煮物
一口大にした本まぐろの尾の身を、鰊と一緒に煮込んだ昆布と合わせ、醤油や砂糖で甘辛く煮上げました。

5 穴子ざく巻
穴子の蒲焼を短冊に切って、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。

6 つぶ貝と小松菜の鉄ぱえ
関西では「鉄ぱえ（鉄砲和え）」、関東では「ぬた」と呼ばれる酢味噌和え。白いつぶ貝に、小松菜の鮮やかな緑色が映える逸品です。

7 豚八幡巻 レンジ対応
まき割り牛蒡を豚肉で巻き、一度焼いてうま味を閉じ込めた後、甘辛の味で柔らかく炊き上げました。

8 甘海老の昆布〆
甘海老の殻を剥き、振り塩をして昆布で〆ました。甘海老の持つうま味に昆布のうま味が加わった、絶妙な味をお楽しみください。

9 いかのからすみ和え（当日賞味）
やりいかを短冊にして、三大珍味の一つ、からすみと和えました。

10 たこ柔煮
国産のまだこを和風だしで味付けしました。
柔らかく味わい深い一品です。

11 かじき昆布〆
かじきを、蒸した昆布で〆ました。さっぱりとした口当たりの一品です。お好みでわさび醤油につけても美味しく召しあがれます。

12 ずわい蟹
ずわい蟹の身をさっと甘酢に通しました。
蟹本来の持つ素材の味をお楽しみください。

13 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。

14 海老椎茸
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。

15 裏白椎茸
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。

16 あわび煮
海の贈り物、あわびの芳醇さをお楽しみください。

17 いくら醤油漬
醤油漬けされたいくらのうま味とプリプリとした食感をご賞味いただき、この海の幸がもたらす至福の瞬間をお楽しみください。

18 うなぎ新丈
SLCのうなぎ長焼を使用し、和風だしで炊いたごぼうと人参を加えた魚のすり身にのせて蒸し上げ、蒲焼のたれを塗って仕上げました。

19 帆立貝さんしょう煮
ほたて貝を、味付けした煮山椒の実と一緒に、SLCのオイスターソースを使用したたれで煮込みました。

20 ちりめん山椒
香りが強い青山椒を使用し、風味豊かに仕上げたちりめん山椒煮です。お酒のおつまみやお茶漬けとしても美味しく召しあがりいただけます。

5 10	4 9	3 8	2 7	1 6
18 20	17 16	15 14 19	12 13	11

（盛付け番号）

洋風二之重

1 えぞあわびのバターソテー レンジ対応
韓国産のえぞあわびをガーリックバターでソテーしました。ソテーすることにより柔らかくうま味が凝縮された贅沢な一品となっています。あわびの下には滑らかなマッシュポテトが入っています。

2 4Xチキンのコンフィ ～トリュフソース添え
4Xチキンのむね肉を低温でコンフィ（オリーブオイルに漬けてじっくり煮る）し、トリュフを使用した香り高いソースで仕上げました。

3 4Xビーフのローストビーフ
4Xビーフのもも肉を焼きあげ、真空調理でしっとりと仕上げました。

4 4Xチキンの白ワイン西京漬け焼き
4Xチキンのもも肉を西京味噌に漬け、白ワインとはちみつで上品に仕上げた香ばしい焼き物です。

5 4Xビーフの赤ワイン煮（ブフ・ブルギニョン） レンジ対応
フランス産発酵バターのコクとポートワインの芳醇な香り。

6 オリーブの肉詰めフライ
グリーンオリーブの実に味付けをした肉パテを詰めフライにしました。トッピングにアクセントでパルメザンチーズをまぶしました。

7 10か月熟成生ハムのチーズ包み
北海道産クリームチーズを10か月熟成生ハムで包みました。

8 スモークサーモンのフロマージュロール
ゴルゴンゾーラチーズとクリームチーズ、ハーブを合わせたフロマージュ生地を北海道産スモークサーモンで巻きました。濃厚なフロマージュ生地とスモーキーな香りのサーモンが良く合います。

9 帆立貝柱の燻製オイル漬
北海道産の帆立貝柱を燻製してオリーブオイルに漬け込みました。

10 4Xチキンとオリーブのマリネ
4Xチキンをやわらかくコンフィに仕上げ、オリーブ、紫キャベツで爽やかにマリネ。素材本来のうま味を引き出したシンプルで上質な味わいです。

11 オマール海老のトマトクリーム レンジ対応
北海道産の濃厚生クリームをたっぷり使用したトマトクリームソースに大ぶりなオマール海老の身を添えました。

5	4 3		2	1
11	10	8 9	7 6	

（盛付け番号）

Z's OSECHI
COUNTDOWN【二段重】
令和九年 元旦

Z's MENU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、一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。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ますと、より一層おいしく召しあがりいただけます。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、特にお願い申しあげます。