

2017年 おせち お品書き

2017年『朝倉』から美味しいお正月をお届け致します

自家製調味料 食材の産地 調理方法すべてにこだわり 一つひとつ丁寧に創り上げる『朝倉の懐石おせち』
和洋折衷 美味しい物を詰め合わせ致しましたので大切なご家族 お客様 皆様でお楽しみ頂けます
ぜひ真心込めてお作りした『朝倉の懐石おせち』で良いお年をお迎えください
手作りにより20食限定とさせて頂いております よろしくお願ひ致します



懐石おせち 和洋折衷 二段作り ※画像はイメージです(2016年 懐石おせち)

■ 巻の段

アワビの酒醤油蒸し
イクラの醤油漬け
丹波黒豆煮
鱈の西京焼き
ズワイガニ真丈XO醬炒め
数の子土佐和え
和牛ローストビーフ(真空包装)
鴨の赤ワイン醤油煮
鳴門金時で練り上げた栗きんとん

■ 式の段

桜玉子と蜜の伊達巻
蔵王牛と牛蒡の八幡巻 有馬山椒
薩摩鶏と木野子ファルスのガラランティヌ
銀鮭の磯辺醤油漬 炙り焼き
紅芯大根と蓮根の生酢漬け
フォアグラと白レバーのムースリヌ
出汁海老のからすみ和え
紅白かまぼこ重ね盛り
真鯛昆布メと菜の花の塩昆布和え
煮しめ
(八頭・黒蒟蒻・梅京人參・奥入瀬牛蒡・
指宿子筍・蓮根・叩き鶏・椎茸・青留め)



肉和食と野菜料理 朝倉