

おせち料理 各コースの詳細説明

= 家族向けのおせち料理 =

「彩～Irodori～」 2～3名様用¥21,000(税別)、3～5名様用¥25,000(税別)

「ファミリー向けのおせち料理」をテーマに、幼児からご年配の方までお楽しみいただける豊富な料理献立となっております。

- ・ 幼児でも喜んでいただける料理として「ゼリー・ババロア系のデザート」「チーズ豆腐」。
- ・ 若い方に喜ばれる料理として「ローストビーフ」「ペッパーポーク」「帆立貝燻製」。
「カマンベールチーズ越後味噌漬」。
- ・ 伝統的なおせち料理として「栗金団」「黒豆」「ハリハリ松前漬」「数の子土佐漬」。
- ・ 豪華さがひかる「ロブスター曙焼き」「車海老酒蒸し車海老酒蒸し」。

「飛翔～Hisyou～」 2～3名様用¥30,000(税別)、3～5名様用¥35,000(税別)

「高級肉料理がたっぷり入った和洋折衷のおせち料理」をテーマに、若者からご年配の方までお楽しみいただける料理献立となっております。

- ・ 若い人が喜ぶ料理として、三ノ重に「黒毛和牛サーロインのローストビーフ」
「幻の夢味豚(ムーミートン)蒸し豚」。他に「帆立貝燻製」など。
- ・ 伝統的なおせち料理として「栗金団」「黒豆」「ハリハリ松前漬」「数の子土佐漬」。
- ・ 豪華さがひかる「ロブスター曙焼き」「車海老酒蒸し車海老酒蒸し」

= おとなのおせち料理 =

～地酒と料理の味覚のコラボ(マリアージュ)という「新しい地産地消」に挑戦したおせち料理～

「越後彩譜 Rin」 3～5名様用¥55,000(税別) <<数量 30 個限定>>

「Rin(りん)」は、新潟最北端の城下町村上市の銘酒「メ張鶴 吟撰(吟醸酒)」のぬる燗と一緒に召し上がっていただけると、より美味しくなるよう味付けをマリアージュした「地酒と料理の味覚のコラボ」という「新しい地産地消」に挑戦した大人のおせち料理です。

またRinをお求めいただくと「メ張鶴 吟撰(吟醸酒)」四合瓶を1本プレゼントします。

◆結婚式場ならではの高級食材と料亭の技がコラボした料理

- ・ 高級食材として「キャビア」「鮑磯煮」「雲丹黄金焼き」「ロブスター曙焼き」
「黒毛和牛サーロインのローストビーフ」
- ・ 料亭の技の逸品として「甘鯛海老真丈巻き蒸し」「龍飛昆布押」「柚子蜜煮」「蛤文化焼き」
- ・ 伝統的なおせち料理として「栗金団」「黒豆」「ハリハリ松前漬」「数の子土佐漬」。
- ・ 越後創作郷土料理として「焼のっぺ」。

という風に、結婚式場ならではの高級食材に料亭の技で調理した逸品ものと新潟ならではの全国に発信した料理内容のおせち。

「生粹～Kissui～」 2～4名様用¥106,000(税別) <<数量 10 個限定>>

「生粹(きっすい)」は、新潟を代表する銘酒「越乃寒梅 大吟醸：超特撰」の冷酒と一緒に召し上がっていただけるとより美味しくなるよう味付けをマリアージュした「違いが分かる最上級の大人のおせち料理」をテーマに開発。

- ・ おせちの定番料理にこだわることなく、グルメも納得できる高級食材を中心とした食材選び。
大吟醸の味をより引き立てる味付けなど「違いが分かる最上級の大人の為のおせち料理」です。
また生粹をお求めいただくと「越乃寒梅 大吟醸：超特撰」を1本プレゼントします。

◆大吟醸に負けないほどの高級食材

- ・高級食材として「キャビア」「あわび西京焼き」「のど黒幽庵焼き」「伊勢海老曙焼き」「フォアグラ大根白煮の博多」「熨斗雲丹黄金焼」「黒毛和牛サーロンのローストビーフ」。
 - ・料亭の技の逸品として「アンコウ胆揚げ煮」「筍南蛮海老真丈射込み」「柚子蜜煮」。
 - ・大吟醸の肴として「鮎白うるか 山椒有馬煮」「豊鰯温燻揚げ」「干しこのこ（ばちこ）」「子持ち昆布紹興酒漬」「鮭腹子醤油漬」。
 - ・越後の郷土料理として「のっぺ」「ととまめ」。
- という風に、新しいコンセプトのもと、新潟らしさも添えて全国に発信した料理内容です。

本件のお問い合わせ先

ザ・ガーデンテラスおゝ乃

担当 大野

TEL 0256-32-4649

E-mail: 4649oono@gmail.com