

金沢国際ホテル謹製

# おせち 料理

新年を祝い 願いを結ぶ 慶びの逸品を

**早期ご予約特典 ■2017.11.30まで**

11月中にご予約のお客様にホテルメイドスイーツプレゼント!!

迎春

 金沢国際ホテル

ご予約:おせち専用電話: 076-296-1901

[www.kanazawakokusaihotel.co.jp](http://www.kanazawakokusaihotel.co.jp)

〒921-8565 石川県金沢市大額町ル8番地

# 特別重

## 日本料理

錦玉子 蕨子持ち昆布 田作り  
 杏子蜜煮 百合根蜜煮 おたふく豆  
 牛肉八幡巻 ぜんまい煮 鱈味噌焼き  
 豚角煮 蓮根煮 アワビ茸煮  
 酢蛸 長芋酢漬 鯛南蛮漬  
 鮎佃煮 松茸旨煮 小川サーモン  
 伊勢海老貝足煮 蛤山椒煮  
 甘海老団子 松茸慈姑  
 手餅 金柑 小梅



# 式の重

## 西洋料理

蛸とパプリカのマリネ  
 のと115 とホタテのコンフィ  
 スモークサーモン  
 豚頬肉の塩漬  
 小玉葱とオリーブ添え  
 クルミのキャラメル  
 ビーフパテー ココナツ団子  
 山葵昆布 穴子のテリーヌ  
 公魚のフリット 塩マト  
 彩野菜のピクリス  
 牛肉の時雨煮  
 エビチリ  
 かじき鮭のオイル漬  
 鱈のエスカベッシュ  
 若鶏のパストラミ  
 烏賊の辛子明太子和え  
 鮑の旨煮  
 鱈のベルシャード  
 粒貝のアラビアータ



# 壺の重

## 日本料理

紅白蒲鉾 かなするめ 山ウド  
 つぶ貝山葵和え 浅利時雨煮  
 胡桃佃煮 数の子 金時芋  
 鱈真子昆布巻 梅人参  
 イクラ ぶどう豆蜜煮  
 海老旨煮  
 鴨団子治部煮風  
 蛸柔煮竹の子旨煮  
 栗きんとん  
 紅白なます 酢蓮根  
 子持ち鮎甘露煮  
 太刀魚八幡巻  
 甘海老麴漬  
 小梅蜜煮  
 若桃  
 長老喜  
 突く羽  
 金柑



手作り  
**和洋三段重**

手作り  
**和洋二段重**

壺の重+式の重+特別重  
**40,000円** (税込)

壺の重+式の重  
**25,000円** (税込)



加賀料理 加能 料理長 内田 純



日本料理 料理長 小宮 克敏



総料理長 鈴木 慎一



イルブント料理長 宮北 孝明