和食とイタリアンの折衷おせち

和伊和伊おせち

ご予約お問い合わせはセトレハイランドヴィラまで

TEL. 079-284-3010

【お申し込み期間】 十月一日(水)～十二月十五日(月)
十一月中ご予約のお客様は早期特別価格適用

和ノ壱

伊勢海老マリネ　胡麻垂れ
叩き牛蒡
丁呂貴
栗金団　甘露栗
柚子伊達巻き
小柱柚子味噌和え
胡麻胡桃
田作り
葉付き金柑
子持ち鮎甘露煮
八幡赤蒟蒻
亀筍
姫慈姑
数の子
紅白蒲鉾
千柿巻き
錬昆布巻き
赤魚西京漬
鰈柚庵漬
合鴨チーズ串
〈和食料理長嶋本の瓶詰め黒豆〉

和ノ弐

黄金焼
黒豆石垣寄せ
鯛蒲鉾
鳥賊味醂焼き
紅白花餅
鯖の笹巻き
白身龍皮巻き
京かぶら
小川巻き
ずわい蟹爪
豚バラ黒糖煮
牛肉八幡巻き
鶏ももの煮込み
甘酒と黒胡椒の風味
蕗結び
六方小芋
松笠慈姑
湯葉椎茸
梅人参
絹さや
鮑旨煮
焼海老
鰆照焼き
焼き帆立貝
射込み牛蒡

伊ノ壱

豚バラのコンフィ
シチリア風カポナータ
ほうれん草と人参のテリーヌ
ケッパーベリー添え
牛肉のやわらか煮込み
いろいろな豆と一緒に
フルーツが入った甘酸っぱい
なますとブリのバルサミコ煮
バーナ貝のマリネと
イタリア野菜のピクルス
ホタテの燻製とチーズで
あえた魚卵のサラダ仕立て
2種類の伊達巻き
オレンジとナッツのアクセント
彩りのシーフードと
焼き筍のジェノバ風
フォアグラのパテと
口溶けのさつまいものプレ
〈シェフ藤井厳選の
パルマ産24ヶ月熟成の生ハム〉

匠の技の共演

山

和食とイタリアンの両料理長が奏でる折衷おせち

和伊折衷おせち三段重

和ノ壱 和ノ弐 伊ノ壱

早期 32,000円(税込)　通常 35,000円(税込)

※早期特別価格適用は11月30日(日)までのご予約に限ります

花

食べ切りサイズが嬉しい本格和食おせち

和一段重

和ノ壱

早期 12,000円(税込)　通常 13,000円(税込)

鳥

イタリアンおせちでいつもと違うお正月を

伊一段重

伊ノ壱

早期 12,000円(税込)　通常 13,000円(税込)

風

お手頃価格で和食とイタリアンのいいとこ取り

和伊折衷二段重

和ノ壱 伊ノ壱

早期 22,000円(税込)　通常 24,000円(税込)

月

セトレハイランドヴィラが誇る和食の王道おせち

和二段重

和ノ壱 和ノ弐

早期 22,000円(税込)　通常 24,000円(税込)