

掛川グランドホテルのお正月

和洋中折衷  
二〇二一年  
おせち料理

ご予約締切 二〇二〇年十二月二十五日(金)

# 早期ご予約特典

11月中にご予約のお客様に美味しいと評判の「特製いかの塩辛」プレゼント!

壺の重  
日本料理



食材を吟味し、気取りのない方法で素材の持ち味を引き出したお料理で「食べる」という素朴な幸せの時間を感じていただける内容をご用意いたします。

総料理長 佐々木毅一

式の重  
西洋料理  
中国料理



限定300個

掛川グランドホテル謹製  
特撰創作二段

3~5名様用 箱寸 22cm×22cm×6cm



日本料理 掛江料理長



鰻味噌漬け  
自家製味噌に  
かるくつけました

イクラ醤油漬け  
数の子  
穴子八幡巻き  
紅白蒲鉾  
ロフスター花咲焼き  
松笠葱姑  
梅人参



鯛袱紗焼き(上)  
ふっくら蒸して  
焼き上げました

叩き牛蒡  
紅白膾  
蟹砵巻き  
蒸し鮑  
栗金団  
栗豆  
栗甘露煮



合鴨蒸し煮  
ほんのりと花椒の香り

紅白草石蚕  
海老芋揚げ煮  
筍土佐煮  
鰯照り焼き  
金目鯛西京焼き  
鰯照り焼き  
甘鯛柚庵焼き

壺の重



総料理長 佐々木毅一



中国料理 川口料理長



豚バラ肉の角煮  
皮付き豚バラをじっくり  
柔らかく煮込みました

姫松笠  
鮫肝の山椒風味  
大連海月の冷製  
白菜漬けのサーモン巻き  
蟹爪の甘酢漬け  
若桃の杏露酒風味



有頭海老のチリソース  
頭付きの海老を  
中華の定番チリソースで

セロリラヴのラベ  
トリュユ風味  
じゃが芋のフリニ  
帆立貝のスモーク  
クリームチーズの生ハム巻き



牛フィレ肉のロースト  
赤ワインとエスプレッソの香り  
エスプレッソと赤ワイン香る  
牛フィレ肉のロースト

シャンピニオンのマリネ  
仔牛の煮込み  
ラヴィゴットソース  
鴨ロース肉とフォアグラの  
ロースト味噌風味

式の重



西洋料理 渡邊料理長