

金沢国際ホテル謹製

おせち

料理

迎春



早期ご予約特典
■2020.11.30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!!

 金沢国際ホテル

www.kanazawakokusaihotel.co.jp
〒921-8565 石川県金沢市大額町ル8番地

ご予約:おせち専用電話 076-296-1901

壺の重 日本料理

紅白蒲鉾
 鯰佃煮
 小鯛酢漬け セロリ漬け
 甘海老麴漬け
 つぶ貝酢味噌和え
 数の子 金時芋
 蛸柔煮 梅人参
 浅利時雨煮 露旨煮
 ぶどう豆 長老喜
 海老旨煮 金柑
 鴨団子治部煮風
 昆布巻 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
 穴子八幡巻
 イクラ
 小梅蜜煮 突く羽
 長老木

式の重 西洋料理

スモークサーモン
 コテキーノとレンズマメの煮込み
 山葵昆布・牛蒡の梅肉和え
 公魚フリット・塩トマト
 陣笠椎茸・穴子テリーヌ
 烏賊の辛子明太子和え
 牛肉の時雨煮
 彩野菜のピクルス
 サツマイモ旨煮・おたふく豆
 豚頬肉の塩漬けと小玉葱、オリーブ添え
 蛸のアラビアータ
 若鶏のスパイシー焼き
 ナッツとレーズンのクリームチーズ和え
 エビチリ
 鱈オイスター焼き
 鱈の黒酢マリネ
 アワビの旨煮
 若桃

輝の重 インペリアルショコラ

ローストしたアーモンドを練り込んだ生地と濃厚なチョコガナッシュをサンドしたケーキ。贅沢に金箔をあしらいました。



和洋二段重 25,000円(税込)
壺の重+式の重

和洋とショコラ三段重 32,000円(税込)
壺の重+式の重+輝の重

ご予約:おせち専用電話 076-296-1901

■ご予約締切日:12月20日 ■お渡し日時:12月31日 9:00~15:00・1階特設カウンター