

金沢国際ホテル謹製

# おせち 料理

迎春

早期ご予約特典  
■2021.11.30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](http://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

# 特別重

口ブスター・貝足煮  
海鼠腸  
キャビア  
蛤時雨煮  
柚子釜入れイクラ  
錦玉子・蕨  
子持ち昆布  
田作り  
龍皮昆布巻  
酢蛸  
フカヒレ旨煮  
豚バラ  
鰯柚庵焼き・矢生姜  
つぶ貝山独活酢味噌和え  
鰻蒲焼  
秋刀魚八幡巻  
手毬餅

# 壺の重

紅白蒲鉾  
鮎佃煮  
小鯛酢漬け・セロリ漬け  
烏賊雲丹和え  
鰻南蛮漬け  
数の子・金時芋  
蛸柔煮・蓮根旨煮  
浅利時雨煮・路旨煮  
ぶどう豆・長老喜  
海老旨煮・金柑  
鴨団子治部煮風  
昆布巻・梅人参  
栗きんとん  
紅白なます・ハスの芽  
子持ち鮎甘露煮  
穴子八幡巻  
帆立とびこ和え  
小梅蜜煮

# 式の重

スモークサーモン  
鴨オレンジ煮・百合根蜜煮  
中華クラゲ・山葵昆布  
粒貝黒酢風味  
穴子テリリーヌ・牛蒡梅肉和え  
烏賊の辛子明太子和え  
牛肉オイスター煮  
パテカンバーニユ・渋皮栗フランデー煮  
胡桃キャラメル・おたふく豆  
豚肉のリエット  
ナッツ、レーズンクリームチーズ和え  
蛸と彩野菜のマリネ  
若鶏ケイジャン焼き  
梶木鮪オイル漬け、ドライトマトワイン煮  
エビチリ  
鰯醤油麹焼き  
鱈のトマト煮バジル風味  
アワビ旨煮  
若桃

# 輝の重 スイーツ

ガトーフレーズ、マロンタルト、苺タルト、マカロン  
ピスタチオとラズベリームース、ココアロール、エクレア  
桃餅、ココナッツ団子、レーズンバターサンド



日本料理

西洋料理

	和洋二段重	壺の重 + 式の重	27,000円(税込)
	和洋特 三段重	壺の重 + 式の重 + 特別重	47,000円(税込)
	和洋輝 三段重	壺の重 + 式の重 + 輝の重	35,000円(税込)

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