

新しい年を迎えるに相応しい華やかさと味にこだわり抜いたANAクラウンプラザホテル岡山の洋食シェフの感性が息づく“プレミアム洋風おせち2023”オマール海老、キャビアなどの豪華な食材がホテルメイドのお料理とパッケージで、より美しく、味わい深い内容となっております。

シャンパンやワインにも相性がよい全18品目の料理は新しいスタイルのお正月を楽しむ方々へ新鮮な感覚と味わいをご提供致します。

MENU



①

オマール海老のマリネ サラダ仕立て

アレルギー食材：海老・小麦・大豆

鮑と帆立のフランボワーズ風味

アレルギー食材：鮑・小麦・大豆・アルコール



②

キャビアをのせた鱈のブランダード バゲット添え

アレルギー食材：小麦・大豆・乳

スモークサーモンいくらと彩り根菜のマリネ

アレルギー食材：鮭・いくら・小麦・大豆・オレンジ



③

鰻のトルティージャ

アレルギー食材：卵・乳・小麦・大豆

ズワイ蟹と数の子の柚子マリネ

アレルギー食材：蟹・小麦・大豆



④

鴨胸肉のパストラミ仕立て

アレルギー食材：オレンジ

ローストビーフ 黒胡椒ソース

アレルギー食材：小麦・大豆・牛

鶏のモザイクバスク風

アレルギー食材：鶏・アルコール



⑤

パテドカンパーニュ・無花果赤ワイン煮

アレルギー食材：小麦・豚・卵・乳・ゼラチン・大豆・ゼラチン・アルコール

ハモンセラノー

アレルギー食材：豚

フォアグラテリーヌ・洋風栗きんとん

アレルギー食材：小麦・大豆・ナッツ・アルコール・乳



⑥

牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

アレルギー食材：牛・豚・鶏・小麦・乳・大豆・アルコール



⑦

吉田牧場のカチョカバロチーズと

ピーチポークベーコンのキッシュ

アレルギー食材：小麦・乳・卵・豚

紅白マカロン

アレルギー食材：卵・乳・大豆・ゼラチン・アーモンド・アルコール



⑧

パウンドケーキ

アレルギー食材：卵・小麦・乳

カヌレ

アレルギー食材：卵・小麦・乳・アルコール

トリュフチョコレート

アレルギー食材：乳・大豆・オレンジ・アルコール



全18品目を3段の箱にパッケージしました。
新たな年の幕開けをより華やかに彩ります。

※②のパケットは⑦⑧の箱に入っております。

※⑥のお料理は電子レンジ電子で温めてお召し上がりください。

※画像のシャンパンはイメージになります。