

和倉温泉 加賀屋

きらめき 税込 37,800円



壺の重	式の重	参の重
1 能登青かぶら寿司	14 黒毛和牛西京味噌 ローストビーフ	32 能登産さざえ糀漬け (瓶詰)
2 鮑うま煮	15 能登産なまこ酢	33 裏白椎茸煮 (能登115使用)
3 柚餅子	16 能登産干し柿 バター寄せ	34 車海老煮
4 金箔蒲鉾	17 鯛照り焼き	35 鶏の松風
5 かじき昆布メ	18 五郎島金時芋の きんとん	36 牛肉八幡巻き
6 赤魚の唐蒸し	19 ほたるいか いしる風味焼き	37 あんころ笹包み (ルビーロマン果汁入)
7 よもぎ結び すだれ麩煮	20 白えび甘酢漬	38 味付け数の子
8 伊達巻き	21 豚角煮	39 真鱈の旨煮
9 若桃シロップ漬	22 鶏肉の塩糀焼き	40 たこ山椒煮
10 合鴨のくんせい	23 くるみ甘露煮	41 焼き栗
11 手まり餅	24 田作り煮	42 巻き湯葉煮 (いしる風味)
12 帆立のくんせい	25 大根と人参の 紅白なます	43 金時草麩オランダ煮
13 いか雲丹焼き	26 味付け子持ち昆布	44 れんこん煮 (いしる風味)
	27 野菜マリネ	45 網こんにゃく旨煮
	28 パプリカマリネ	46 竹の子煮
	29 昆布甘酢漬	47 ふき煮
	30 黒豆煮 金粉飾り	48 人参煮
	31 れんこん山葵風味	

ホテルブエナビスタ

煌 (きらめき) 税込 30,000円



壺の重	参の重
イセエビ酒蒸し	鶏胸肉のタンドリーチキン風
鶏松風	人参のラベ
青梅甘露煮	白身魚のエスカベッシュ
金柑蜜煮	黒糖ローストポーク
田作り	生ハムとチーズのハニーマスタードマリネ
栗金団	白身魚と野菜のフリッター
伊達巻	ガーリックとアンチョビソース
昆布巻き	サーモン薔薇造り
紅白蒲鉾	牛の煮込み デミグラスソース
紅白なます	チキンコンフィ ラタトゥイユ添え
いくら	イタヤ貝とドライトマトのジェノベーゼマリネ
撫子花蓮根	蟹とブロッコリーのサラダ
芽葱姑	鴨と柑橘のパテ
黒豆	チキンガランティース
姫蕨麩	
数の子	<b>参の重</b>
寿人参	若鶏の唐揚げオーロラソース
	豚肉の中華風煮込み
	烏賊チリソース
	煮物 (里芋 蓮根 人参 筍 絹さや 梅麩 木の芽)
	鯛西京焼き
	養老海老
	はじかみ
	国産牛ローストビーフ (ソース: 赤ワイン&オニオン)

出雲 玉造温泉 佳翠苑 皆美

皆美のおせち 税込 25,920円



壺の重	式の重
1 黒豆	16 鯉幽庵焼き
2 千代呂木紅白	17 黄金金柑
3 紅白かまぼこ	18 鯛西京焼き
4 数の子醤油漬	19 鰻山椒煮
5 イクラ醤油漬	20 特製ベーコン
6 昆布巻き	21 車海老旨煮
7 子持ち鮎甘露煮	22 合鴨ロースト
8 編み笠柚子	23 梅花餅
9 蛸柔らか煮	24 烏賊黄金焼き
10 伊達巻	25 貝柱山椒煮
11 十六島海苔山葵	26 スワイ蟹の生酢
12 烏賊数の子和え	27 島根と牛ロースト
13 田作り	28 スモークサーモン
14 小鯛の笹漬	
15 はじかみ	

ご注文・お問い合わせは <https://travel.alpico.co.jp/>

**アルピコ長野トラベル株式会社**

長野 0120-24-5522 / 026-228-1212  
松本 0263-87-2240