

# おしながき

令和八年 元旦

寿

盛付け済 おせち 北の雅

洋風・中華二段重【組合せ二段重】

## 洋風

4	3	2	1
7		6	5
11	10	9	8
	13		12

- 1 エビのパセリ  
レモンバター

2 人参ラペ

海老にバターのコクを加え、パセリとレモンで爽やかに仕上げました。  
にんじんの千切りを白ワインビネガーでさっぱりと仕上げたフランスの家庭料理です。

- 3 ブルーン  
赤ワイン煮

赤ワインで風味付けしたブルーンです。

- 4 ドライフルーツとナッツのテリーヌ

相性のよいドライフルーツとナッツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

- 5 キノコマリネ

3種のキノコに白ワインビネガーを効かせた和え物です。

- 6 鶏肉のロースト  
(ハーマスターード)

鶏モモ肉を特製の甘酸っぱいはちみつ入りマスタードソースで仕上げました。

- 7 ポークリエット

豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

- 8 パテド  
カンパニュ

洋酒と香辛料を効かせた本格的な味わいのパテドカンパニュでお酒にあります。

- 9 牛蒡

赤ワインをふんだんに使った洋風のきん赤ワイン煮です。

- 10 ローズサーキュ

スモークサーモンをバラの花びらに見立てる纖細な一品です。

- 11 エビのモザイク  
テリーヌ

海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味にコクを付け、うつすらとサフランで黄色地と香りをつけたテリーヌです。

- 12 ローストビーフ

牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

- 13 純の  
エスカベッシュ

鰯を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

## 中華

4	3	2	1
6		5	
10	9	8	7
	11		11

- 1 カニ爪玄米揚げ  
レンジ対応

2 ホタテ  
ピリ辛醤油煮

玄米の衣で食感の良い揚げ物です。すり身にえびをふんだんに使用し、風味良く仕上げました。

3 広東叉焼

二日間じっくりと甘たれに漬け込み紅麹の色目をつけて焼き上げた中華定番のチャーシューです。

- 4 ピリ辛ザーサイ

国産のザーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げました。

- 5 海老の  
チリソース煮  
レンジ対応

中華の定番、ブリツとした海老にピリツとチリソース味が美味です。

- 6 あわび  
オイスター煮  
レンジ対応

あわびの旨味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

- 7 コウフ香味煮  
レンジ対応

コウフとは中国の麺の事で、しょうゆベースで煮込みました。

- 8 黒酢酢豚  
レンジ対応

豚肉に衣を付けて揚げ黒酢で和えました。酸っぱすぎない酢豚です。

- 9 海鮮翡翠蒸し

ほうれん草の鮮やかな色付けととびつこのプチプチとした食感が楽しめます。

- 10 ピーカンナッツ  
鉛炊き

ピーカンナッツ一粒一粒に飴をまとわせた。香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

- 11 つぶの  
オイスター炒め  
レンジ対応

ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買いあげいただき誠にありがとうございます。

【お届け後の保存について】  
すぐに解凍を始める場合は、冷凍庫（マイナス18℃以下）で保存してください。

【解凍方法】  
外箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムをついたまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください（約35時間で解凍できます）。

※冷蔵庫に入らない場合は、外箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。

※解凍後、召しあがります。なお、レンジ対応マークが記載してある品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めますと、より一層おいしく召しあがります。

いただけます。（加熱時間の目安：500W 約40秒（1分）※加熱時間は目安です。機種、調理量により多少異なりますので、加減してください。品質には万全を期しておりますが、解凍後はお早めに召しあがりますよう、特にお願ひ申し上げます。