

2027年 おせち料理

¥7,000 (税・サ込)
お子様 ¥5,000 (税・サ込)

ご利用時間 /
7:00 ~ 10:00 (L.O.10:00)

1月1日
(金・祝)

御祝組肴 丹波黒豆蜜煮 紅白膾
賀寿之子 海老旨煮 伊達巻玉子 松の実松風
金柑甘露煮 カリフラワー 花蓮根 茗荷

鰯柚庵焼 紅白蒲鉾 穴子昆布巻 松南瓜含め煮
蛸旨煮 菊かぶら甘酢漬け 紅くるり

御雑煮 白味噌仕立て
えびいも 丸餅 日の出人参 鶴大根 辛子 あおさ粉

御多喜合 聖護院だいこん 助子寄せ 牛蒡土佐煮
梅麴 青味 柚子

御食事 赤飯

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・えび

1月2日
(土)

御祝組肴 賀寿之子松前漬け 栗金団
小袖寿司 海老黄金揚げ 叩き牛蒡 天子南蛮漬け
サーモン砵巻 田作り 花百合根甘露煮 くわい

鯛塩麴焼 厚焼玉子 松笠えびいも含め煮
子持公魚昆布巻 絵馬丸十 ブロッコリー 千代呂木

御雑煮 白味噌仕立て
飛龍頭 丸餅 紅白一文字大根 人参 辛子 あおさ粉

御多喜合 お煮染め
たけのこ土佐煮 蓮根 冬菇椎茸 牛肉射込蒟蒻 梅人参
青味 木の芽

御食事 赤飯

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・えび

1月3日
(日)

お正月特別朝食

¥7,000 (税・サ込)
お子様 ¥5,000 (税・サ込)

ご利用時間 /
7:00 ~ 10:00 (L.O.10:00)

湯 桶 梅昆布茶

組 肴

笹 皿 ・胡麻豆腐 柚子味噌
黄交趾 ・牛肉しぐれ煮
結 び ・聖護院かぶ嚢和え さごし ラディッシュ

造 里 本日の品 あしらい一式

焚 合 帆立貝柱生姜煮 えびいも
堀川ごぼう 青味 木の芽

焼 肴 銀鱈西京焼 出汁巻 あしらい

台 物 湯豆腐 椎茸 薬味 ぽん酢

御食事 白御飯 または お粥
味噌汁 香の物 ちりめん山椒

水 物

コーヒー

小菓子 お麴ショコラ

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分

※お子様料理は小学生以下のお子様に限ります。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※1月1日(元旦)は3階宴会場「ローズ」にてご用意いたします。