



KANDOU NIPPON

OSECHI 2022

## 巻の重



オマール海老のグラタン仕立

海老の濃厚な旨味とクリーミーでまろやかなホワイトソースが織りなす贅沢な味わい。※500W レンジで20～30秒。



紅茶鴨からし風味

旨味がギュッと詰まったしっとり柔らかな食感の鴨肉の逸品。※500W レンジで10秒程度。



ローストビーフ

国産牛の旨みをそのままに、黒胡椒と蜂蜜のソースでお召し上がりください。※500W レンジで10秒程度。



黒糖仕込みバラチャーシュー

ジューシーな豚バラ肉を風味豊かな黒糖ベースの醤油たれで仕込んでいます。※500W レンジで10秒程度。



オマール腕

肉厚でジューシーなオマール海老の腕を豪快にお楽しみください。

## 忬の重



わかさぎ柚子

わかさぎを柚子皮とともに甘露煮風にふくらりと炊き上げた逸品。



スモークサーモン

濃厚なうまみの冷燻サーモンのマリネ。味がよくなじんでおりシャンパンにぴったりです。



キャビア

低温加工によりキャビア本来の濃厚な味が堪能できます。シャンパンのお供に。



鯨くるみ

独特の食感、豊かなコクと風味が癖になる一品。



鮑味付け

お酒のつまみに。肝まで美味しく召し上がれます。



ピクルス

令和おせちにもお野菜を。まろやかな酸味に仕上げた洋風漬物です。



小肌なます

めでたい出世魚、小肌の彩り鮮やかな紅白なますです。



北欧サラダとスモークシュリンプ

感動 NIPPON おせちの最高人気。数の子入りの北欧サラダとスモークシュリンプ。

## 参の重



パルメザンチーズ

イタリアのチーズの王様パルメジャーノレジャーノを食べやすいキューブにしました。24ヶ月の熟成期間による濃厚な旨味。



丹波ぶどう豆 赤ワイン味

国産黒大豆を赤ワインで炊いた逸品。



ワインらっきょう

濃厚なワインに漬け込み鮮やかな色と風味に仕上げた一品。



4種のドライフルーツ

果物のほどよい甘みがシャンパンに良く合います。



チーズケーキ

お子様にも食べやすいこだわりのチーズケーキ。



カニのリリエット

パンに乗せればカナッペ風に。蟹の風味が贅沢です。



若桃甘露煮

フルーティーな食感に驚くこと間違い無しです。



メープル香る伊達巻

メープルの甘みで優しい味わいに仕上げた伊達巻。味わい深い逸品です。

## あわせ



いちじくとクルミのライブレッド

長時間低温熟成のライブレッドはいちじくとクルミと共に力強い香りと食感が味わえます。※1000W オーブントースターで1分30秒※1cm 縦にカットした場合



ズーヴ・クリコ・ハーフボトル

年明けの乾杯は世界中で愛飲されている最高級シャンパンで。



「銀座 松崎煎餅」大江戸松崎三味鯛

江戸時代より200年の歴史をもつ高級煎餅。2022年の干支の絵柄が一枚一枚丁寧に描かれた本おせち限定デザインです。



黒胡椒と蜂蜜のソース

ブラックペッパーのスパイスと蜂蜜とバターのまろやかな風味が料理の味を引き立てます。※バックから開けて温めてソースとしてお召し上がりください。