

2012年 元旦 新春祝重（二期風おせち）

お献立

一の重

鱈の西京焼き

二期倶楽部滋養卵“純”の瓢亭玉子 振り塩黒胡麻

那須産林檎と紅東の金時 早採り菜の花のからし和え

二の重

瀬戸内海産真鯛の昆布めと小肌の手毬寿司 海老の南高梅風味

丹波黒豆の柚子ジュレ つくば産鴨ロースの蜂蜜と胡麻風味焼き

幻のポーク“梅山豚”の自家製叉焼と干し柿 那須塩原大根と自家製紅鮭の薫製

鼈甲数の子 那須苺 菜園ピクルスと根菜 紅白ちよろぎ つくばね 花穂紫蘇

三の重

手毬小鉢

洋菜五色なます イクラと畑のキャヴィア

二期倶楽部風 お雑煮

京都丹波黒どり 蛤 聖護院蕪 海老芋 大田原白美人 小松菜 柚子

那須高原産生木耳と白舞茸 金時人参 焼餅 木の芽と金箔あしらい

¥ 5,250

上記価格は消費税を含みます。別途、サービス料を加算させていただきます。

二期倶楽部 総料理長

宮崎 康典