

お正月特別朝食メニュー

銀座クレストンでは、新年の幕開けに相応しく、ご朝食におせち料理をご用意いたします。
晴れやかなお正月をごゆっくりとお過ごしくください。

おせち料理

“Osechi”New Year Special Set



●写真はイメージです。(※仕入れの都合上、内容が変わる場合がございます。)

◆ 祝い肴

黒豆蜜煮
田作り
伊達巻 柚子風味
鱧昆布巻き
栗金団
鱈西京焼
酢蓮根
里芋
結び蒟蒻
ふき

数の子
紅白小袖蒲鉾
合鴨ロール
鱧昆布巻き
松前漬
いくら醤油漬
穴子ハ幡巻
海老艶煮
梅人参
竹の子
芽葱姑

Congratulatory plate

Sweetened black soy beans / Salted herring roe
Dried young sardines / Matsumae pickles
Red and White fish paste slices
Rolled omelet with Yuze flavor
Duck loin / Herring simmered Kelp rolls
Sweet Chestnuts puree / Salmon roe in soy sauce
Grilled spanish mackerel in Saikyo-Miso “Kyoto-style miso”
Conger eel with burdock wrapped kelp rolls
Pickled lotus root / Simmered Prawns / Taro
Carrot in plum flower shape / Konnjac
Bamboo shoot / Japanese sweet coltsfoot / Arrowhead

◆ 御雑煮

餅
鴨の丸
紅白大根人参
春子椎茸
鈴菜 柚子

◆ 水菓子

みかん

“Ozouni” Soup

Rice cake / Duck loin / Japanese radish and carrots
Shitake-mushrooms / Suzuna turnip / Yuzu citron

Dessert

Mandarin oranges

2,800 円

●表示価格はサービス料込の金額です。別途消費税を加算させていただきます。

- 1) Japanese Sake is not included in this menu.
- 2) The menu content may change according to availability.
- 3) Above prices include service charge. Will be add to special consumption tax.