



## 日本料理

# カトレア

### 御祝肴

- ・生雲丹 胡麻豆腐
- ・蟹と蓮根の黄味酢かけ
- ・海老と鯛の手綱巻
- ・油坊西京焼
- ・矢羽根絹田巻
- ・祝梅金箔

### 御祝椀

- 雲丹と鮑のいちご煮

### 御造り

- つぶ貝 鮪 鯛 甘海老

### 御多喜合わせ

- 金目鯛の吉野煮
- 紅白梅人参 長芋

### 御祝肴

- ロブスターの香草焼

### 御家喜物

- 青森県産牛のステーキ
- 黒にんにく仕立てのソース

### 御天婦羅

- 会場内あつあつ天婦羅
- 海老 あなご 舞茸 扇昆布

### 御蒸し物

- 青森シャモロックの茶碗蒸し

### 御寿司

- 鮪 かんぱち 帆立貝 いくら

### 御そば

※季節により内容は異なる場合がございます。

# 【 西洋料理 カトレア 】



*Amuse-bouche* 県産人参のムースと生うにのハーモニー

*Hors-d'oeuvre* オードブル盛り合わせ  
・キッシュロレーヌ ・タコの赤ワイン煮  
・ベーコンとオリーブのピンチョス  
・フォアグラと地鶏のガランティーンヌ  
・八戸産鱈のブランダート

*Soupe* 特製オニオングラタンスープ

*Poisson* オマールとスズキのポアレ  
青森シードルソースと共に

*Sorbet* お口直しのシャーベット

*Viande* 青森県産牛のロースト  
ポルト酒仕立てのソース

*Salade* 季節の取り合わせサラダ

*Pain* パン2種

*Dessert* ガトーショコラと季節のフルーツ

*Café* ホテルブレンドコーヒー





※季節により内容は異なる場合がございます。

## 日本料理

# ナデシコ

### 御祝肴

- ・鰻赤飯笹巻
- ・蟹の磯辺巻あられ揚

### 御前菜

- ・海老と鯛の手綱巻
- ・油坊西京焼
- ・鮓と菊の竜飛昆布巻
- ・矢羽根絹田巻
- ・数の子

### 御祝椀

- 雲丹と鮑のいちご煮

### 御造り

- 三陸産鮑 鮪 鯛 甘海老

### 御家喜物

- 奉書焼 鱈のけんちん焼

### 御祝肴

- ロブスターのヴァプール
- ウニのヴァールブランソース

### 御肉料理

- 青森県産牛のステーキ
- フォアグラ添え トリュフのソース

### 御天婦羅

- 会場内あつあつ天婦羅
- 海老 あなご 舞茸 扇昆布

### 御蒸し物

- ふかひれ茶碗蒸し 蟹あんかけ

### 御寿司

- 本鮪 かんぱち 帆立貝 いくら

### 御そば

# 【 西洋料理 ナデシコ 】



- Amuse-bouche*
- ・銀の鴨のロースト オレンジ風味
  - ・八戸産鱈のブランダート
  - ・ズワイ蟹のテリーヌ
  - ・キッシュロレーヌ
  - ・県産人参とうにのマリアージュ
  - ・タコの赤ワイン煮

- Hors-d'oeuvre*
- 鮮魚のカルパッチョ
  - ミックスベリーのヴァイネグレットで

- Soupe* 青森県産牛のコンソメ シェリー酒風味

- Poisson* ロブスターと鱈のブルゴーニュ

- Sorbet* お口直しのシャーベット

- Specialite* 八戸産海の幸のココット パイ包み焼

- Viande* 青森県産牛フィレと  
フォアグラのロッシェニ仕立て

- Salade* フルーツマトのサラダ菜園風

- Riz* 特製ビスクのリゾット カニのフリット添え

- Dessert* ハートフレーズ 季節のフルーツ

- Café* ホテルブレンドコーヒー

