

# 壱乃蔵謹製 和洋おせち

## お品書き

極上からすみ

薄くスライスしてお召し上がりください。  
外側の白い膜はお召し上がり頂けます。

フルーツマトの甘納豆仕立て  
瀬戸内大粒かきの和風マリネ

特撰黒毛和牛あぶり焼き

アワビの柔らか煮

穴子八幡巻

肉厚帆立貝の照り煮

オマール海老冷製

ノルウエーサーモンのマリネ

紅白かまぼこ

有頭エビの旨煮

紅白なます

フクの一夜干し

フレッシュオリーブの浅漬け

大粒らっきょうワイン漬け

真鯛の柚子香漬け  
若桃甘露煮

イイダコ照り煮

数の子

栗さんとん

黒豆

紅白酢レンコン

北海道産イクラの醤油漬け  
ワカメと椎茸の佃煮