

1 - Ryokan 尾道西山 加茂シェフオリジナル 洋の重

- 岩本牛(牝) ウチヒラのローストビーフ カンボジア産クラタペッパー 広島県産越宝玉米のサラダ
- 北海道帆立とズワイガニのテリーヌ 瀬戸内レモンとトマトのソース 大根と人参のマセドアース
- フォアグラのパテ ドライイチジクの赤ワイン煮 尾道産猪肉のパテ・ド・カンパーニュ 黒トリュフ ピスタチオ レンズ豆のサラダ
- オマール海老のエスカベッシュ クスクスのサラダ



[お重 : 8寸 (約24cm)]

2 - 伝統と匠の技をつめ込んだ 和の重

伊達巻 柿天蒲鉾 茶壺蒲鉾 干柿博多 田作り 数の子 黒豆金箔 紅白蒲鉾
子持鮎甘露煮 車海老旨煮 昆布巻 慈姑 筍土佐煮 帆立旨煮
椎茸甘草煮 絹さや 梅人参 イラン産キャビア“BELUGA” 金柑蜜煮
鱈西京焼 穴子八幡巻 胡桃 叩き牛蒡 サーモン砵巻 酢蛸 酢取茗荷 赤白脛
菊花蕪 鱒照焼 蝦夷鮑旨煮 ばい貝旨煮 栗金団 栗渋川煮 栗蜜煮

3 - 晴れの良き日に彩りを 祝い鯛姿焼き

4 - Ryokan 尾道西山 パティシエからの贈り物 自家製ケーキ

- ブリオッシュ オ フリュイ
 - 和栗と抹茶のパウンドケーキ
- (〔洋の重〕のフォアグラのパテと合わせてお召し上がりください)

※ お重の形状・料理内容などが変更となる場合がございますのでご了承ください。 ※ おせち料理は1月2日までにお召し上がりください。

こだわりの食材

岩本牛(牝) ウチヒラのローストビーフ

創業から半世紀以上続く岩本牧場は岡山県井原市で全頭黒毛和牛の末経産雌牛を中心に飼育しております。長期飼育によって雌牛の特徴である肉質、脂肪の質、香りの良さにこだわり、品評会などで幾度となく最優秀賞を受賞しています。



イラン産キャビア“BELUGA”

ペルーガ(オオチョウザメ)からとれるキャビアは最高級のキャビア。もともとキャビアの粒が大きく、魚卵の皮がやわらかいのが特長。プチプチとした食感と、ギュッと凝縮された魚卵のうまみが広がります。



お申し込み書

お名前 / _____

〒

ご住所 / _____

TEL / _____ FAX / _____

法人の方は貴社名をご記入ください / _____

お支払い方法 / **銀行振込 or 現地決済** お支払い期日 / **12月20日(水)**

必要数 / _____ 個

お振込先

広島銀行 尾道支店 普通 3377046
カ)セトウチリヨカン タイヒョウトリシマリヤク タペイトモユキ

ご購入金額 / _____ 円

※ 振込手数料はお客様のご負担でお願い申し上げます ※ お振込み名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます
※ ご予約のお取り消しに関して・・・12月20日(水)以降のキャンセルに関しましてはご注文金額を頂戴いたします



Ryokan

尾道西山

FAX. **0848-37-7089**

TEL. 0848-37-3145

ご注文をFAXにてお送りください お電話でのご予約も承っております

ご確認書などの発送はございませんのでご住所やお名前など今一度ご確認いただきFAXをお願い致します

販売締め切り 12月20日(水) **受け取り日時** 12月31日(日) 11:00 ~ 19:00 / 1月1日(月) 9:00 ~ 15:00