



Kyu Karuzawa
HOTEL OTOWA NO MORI

二〇一九年
ホテル音羽ノ森特製



おせち

ご予約承り中



和重

- 伊勢海老黄味焼
- 牛蒡印籠煮合鴨射込
- 葱姑松笠煮
- 里芋旨煮
- どんこ椎茸煮
- 金柑蜜市田柿と生ハム詰
- 梅人参
- 結び昆布
- 海老羽子板
- 蒸し鮑
- 鳥松風
- 諏訪湖産公魚田作り黒酢仕立
- かます柚庵焼
- 数の子漬
- 軽井沢産花豆蜜煮
- 絹さや
- 花酢蓮根

フレンチ重

- 福味鶏もも肉のガランティン
- 信州サーモンのコンフィー
- 信州ポーク熟成パテ
- 信州プレミアム牛
- フォアグラのテリーヌ
- オマールエビのテリーヌ
- ブワイガニのチーズケーキ
- 長和産黒羅チョウザメの燻製
- トリュフとジャガイモのサラダ
- クラシックガトーショコラ
- ホテル特製ピクルス
- オリーブのマリネ
- ワサビマヨネーズ
- 冷製ローストビーフ
- 杏子のコンフィチュール



温製料理重

- 鴨のコンフィー
- 信州プレミアム牛シチュー
- 大王イワナと天使のエビのコトリヤード
- 信州産青ばつ豆と国産牛のトマトグラタン
- くるみといちじくのパン

3段

「和」「フレンチ」「温製」

38,000円

(税込)

2段

「和」「フレンチ」

30,000円

(税込)

2段

「フレンチ」「温製」

25,000円

(税込)

2段・3段ともに4名～6名様用となります

■ご予約受付期間：12/20(木) ■お引き渡し期間：12/30(日) 31(月) (クール便にて郵送可)



kyu karuizawa
HOTEL OTOWA NO MORI

お申込み・お問合せ

旧軽井沢ホテル音羽ノ森 TEL 0267-42-7711