

おせち料理

島羽国際ホテル
&
NEMU HOTEL & RESORT
謹製

至福の慶びを彩る、美し国伊勢志摩。

美し国、御食国の名も高い伊勢志摩。
その豊かな海の幸と肥沃な大地の恵を贅沢にもち、
迎春の慶びにふさわしい華やかなおせちに仕上げました。
新しい年の門出を彩る心づくしの美味をお楽しみください。



※当ホテルでは、食の安全・安心を第一に考え、できたての味をいそ
ぎに提供しております。
※材料の都合により、一部献立内容が変更になる場合がございます。
※画像はイメージです。



味な華やぎを添えるホテルテイスト。

和洋の域を離れた志・式の重に、味のおもてなしを添えて。
参の重にはこだわりの人気メニューとホテル自製のスイーツを。
多彩な美味しさが調音する、ひとさわか味の深い祝膳をどうぞ。



チーズケーキ

45年以上、変わらぬ製法を守り続ける伝統の味。
"2015・2016・2017年3回連続受賞"を賞に
輝いたまごころ込めた美味しさを、ぜひご賞味ください。



牛ほほ肉の赤ワインプレゼ

旨味も閉じ込めるため一度凍ま上げてから、
ワインとホテル自製のデザートソースで。
香味野菜でじっくり煮込んだ逸品です。
温めて召し上がりください。



鮎の柔煮 磯の香り

鮎を柔らかく炊き上げ、肝のソースの旨味、
島羽産高級わかめのお巻、
クリ(カキモノ)の香りとともに絶品な味わいになります。
温めて召し上がりください。

島羽国際ホテル &
NEMU HOTEL & RESORT

和洋三段重

HP限定 42,000円(税込・送料込) 1,000円OFF

※黒呂敷・祝着付

お届け日は、2017年12月20日～2018年1月10日の期間内でご指定ください。
※販売数量限定につき、お早めにお申し込みください。※売り切れの場合はご容赦ください。

志の重

1. 黒豚ローストポーク
2. スタッフ・ド・オリヴ
3. 伊勢の産物 伊勢海老ワイン原し
4. 巻と巻巻のロール巻き
5. ブラックオリーブ
6. 生ハムとチキンの野菜寄せ
7. 海老と野菜のテリーヌ
8. 和毛アングローストビーフ
9. ドライフルーツとナッツのチーズ風味

式の重

1. 島羽産島産 ちりめん田作り
2. なんきんふき
3. 松茸と貝柱の島産巻
4. いくら
5. 丹波黒豆ブランドー菓
6. 栗きんとん
7. サーモンの秘巻き
8. さごしのみずし
9. 海老の旨煮

参の重

10. いんげん豆
11. たたき牛蒡
12. 雑豆煮
13. 菜の花
14. おおき入りのみれ団子
15. 島羽産島産 鰯の菜ら素
16. オクラ山菜和え
17. 鰻の味噌焼
18. 花笠餅割

参の重

19. 数の子
20. 栗付ききんかん
21. 島羽産島産 鱈の菜こごり
22. 伊勢茶白
23. 柿博多
24. 島羽産島産 鱈にあらめ煮
25. 伊勢どりの有馬煮

参の重

1. 牛ほほ肉の赤ワインプレゼ
2. 鮎の柔煮 磯の香り
3. チーズケーキ

HP優待特典
2017年10月31日まで

おせち料理

HP限定
1,000円
OFF

半世紀の味わいを誇る 島羽国際ホテルと、NEMU HOTEL & RESORT (旧 合歡の郷)ふたつのリゾートから
五名の料理長たちが手と手を結び作り上げた、新たなおせち料理。
和と洋、伝統とモダン、大胆と繊細...味のコラボレーションをご堪能ください。



洋食総料理長
山崎 俊和



和食総料理長
吉田 道彦



シーホース料理長
西尾 俊仁



もとど料理長
大石 清孝



調理学 学主
嶋田 滋