

一之重

- 1 海老塩茹で
海老は、腰の曲がった姿、長いひげを持つことから、長寿をあらわす縁起物です。海老のうま味を逃さず、塩茹でにしてあります。
- 2 にしん昆布巻
にしんは数の子の親であり、子宝に恵まれるといわれます。「よろこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。
- 3 紅白かまぼこ
紅白の色使いは、平安・安寧を表します。形が日の出に似ていることから、初日の出を表すと言われます。
- 4 数の子美味漬
子孫繁栄の象徴として昔から縁起の良い食材とされてきた数の子。かつお節を効かせた和風だしで二度漬けしました。
- 5 菜の花福良漬
新春にふさわしく菜の花をだしに漬け込み、色良く仕上げました。
- 6 香りごまめ
ごまめは田作りの別名で、田を作るという意味から五穀豊穣を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。
- 7 五郎島金時のきん
金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんです。奥深い甘さをお楽しみください。※微量の皮粒が入ることがあります。
- 8 栗渋皮煮
栗を渋皮ごと柔らかく仕上げました。栗本来のうま味を丸ごとお楽しみください。
- 9 金箔黒豆
国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくと仕上げ、金箔を飾りました。

1	4
2	5
3	6
7	8
9	

- 1 紅白なます
紅白に見立てた大根と人参を、ほんのり柚子の香りを加えた甘酢で漬けた。だんますに、醤油を添えたいくらの添えました。
- 2 4Xチキンのくわ焼
4Xチキンのもも肉を使い、くわ焼にしました。「くわ焼」とは、その昔「鉄くわ」の上に乗せ、鉄板のように下からあぶり、食したのが始まりといわれています。
- 3 牛旬菜巻
人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を牛肉で巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。
- 4 あかいか白煮
あかいかに飾り包丁を入れ、生姜を効かせた甘めのだしで白煮にしました。
- 5 穴子ざく巻
穴子の蒲焼を短冊に切つて、きゅうり、酢漬け生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。
- 6 海老黄金煮
長寿をあらわす海老に黄金(こがね)色の衣をまとわせ、美味だしで炊き込みました。口に含めば、心おどる美味しさが広がる一品です。
- 7 手まりきんとん
栗あんの上に干し柿を切つてのせ、手まりの形にとのえました。栗あんと干し柿の甘味をお楽しみください。

1	5
2	6
3	7
4	
5	

二之重



与之重

- 1 茄子のカネロニ
白ワインに野菜のみじん切りとタイリクスズキを一晚漬けて、ソテーし、茄子で巻いたものに、トマトソースをかけました。
- 2 フルーツチーズ
ほど良い酸味のクリームチーズに克蘭ベリー、レーズン、パセリを加えました。ワインのおつまみとしても最適な一品です。
- 3 4Xチキンの二見焼
国産赤鶏のむね肉に下味をつけた挽き肉を重ね、独自に合わせた香辛料で香ばしく焼き上げました。鶏肉のうま味とスパイスの味わいをお楽しみください。
- 4 カシューナッツ餡焼き
カシューナッツを餡焼きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。
- 5 うーじ糖とくるみのケーキ
SLCの石垣島のうーじ糖(きび糖)を練り込んだ生地にくるみのキャラメルを敷いて仕上げました。香ばしくキャラメリゼしたうーじ糖の味をお楽しみください。
- 6 山吹きんかん
宮崎県の豊かな自然の中で育った金柑をワインシロップに漬け、中をくり貫いて白あんを詰めました。
- 7 スズキの香草焼
香味野菜と白ワインに漬けたタイリクスズキを風味豊かに焼き上げました。

1	5
2	6
3	7
4	
5	

- 1 4Xチキンのバンバンジー
下味をつけて蒸した4Xチキンのむね肉とアスパラガス、芝麻醬を加えたなめらかで香りの良いごまだれで和えました。
- 2 海老チリソース
海老に片栗粉を付けて揚げ、SLCのスイートチリソースを使ったチリソースを合わせて仕上げました。
- 3 4Xチキンのチャーシュー
4Xチキンのもも肉を筒状に巻いて、醤油だれに一晚漬込み、仕上げにたれを二度塗りして焼き上げました。
- 4 帆立貝と小松菜のXO醬炒め
帆立貝を、ごま油を効かせた特製のXO醬ソースで炒めました。小松菜を添えて盛付けました。
- 5 ソーイスター煮
あわびを殻付きのまま、コクのあるSLCのオイスターソースを加えた特製たれで蒸し煮しました。
- 6 白きくらげときゅうりの中華風マリネ
コリコリとした食感のきくらげをきゅうりと一緒に、SLCのオイスターソースを使用したさつぱりとしたたれで和えました。

1	4
2	5
3	6
4	
5	

【お届け後の保存について】
すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫(マイナス18℃以下)で保存してください。

【解凍方法】

化粧箱から取り出し、お重を覆っているフィルムをつけたまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください(約35時間で解凍できます)。

※冷蔵庫に入らない場合は、化粧箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。

※解凍後、召しあがる1〜2時間前に室温に置いていただくと、一層おいしく召しあがりいただけます。

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがりいただけます。なお、レンジ対応マークが記載してある品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めますと、より一層おいしく召しあがりいただけます。(加熱時間の目安:500W約1分)

品質には万全を期して製造しておりますが、保存料等使用しておりませんので、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。