

# おせち料理 和一段

## ちんぽんかん

塩いくら

北海道沿岸で漁獲される新鮮な秋鮭の卵を丁寧にはぐし、塩漬にしました。

丹波黒豆の甘露煮

国産の丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖で、じっくりと煮含めました。

さけといくらの糍漬

北欧産のサーモントラウトをうす造りにして、北海道産いくら、米糍などと和えました。

キングサーモン塩漬(焼物)

カナダ産のキングサーモンを、手塩にかけて漬け込み、熟成させて焼き上げました。

味付数の子

カナダ太平洋側で漁獲される新鮮な鰹の卵を数の子に作り上げ、白醤油と鰹昆布だしに漬け込みました。

海老の酒蒸し

ニューカレドニア産の「天使の海老」を酒蒸しにしました。

キングサーモン祐庵漬(焼物)

カナダ産のキングサーモンを、白醤油・みりん・清酒などに漬け込み、丁寧に焼き上げました。

にしんの昆布巻

北海道産の身欠にしんを昆布で巻き、醤油・上白糖・清酒・みりんを煮込みました。

帆立貝柱の照焼

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、醤油・みりん・清酒に漬け込み照焼にしました。

牡蠣の照焼

瀬戸内海で育まれた大粒の牡蠣を、醤油・みりん・清酒に漬け込み照焼にしました。

海老しんじょう

加島屋特製の海老しんじょうを香ばしく揚げました。

いか松笠焼

紋甲いかを松笠切りにして柔らかく焼き上げました。

栗きんとん

和栗の甘露煮と焼き芋餡を合わせました。

若桃甘露煮

国産桃の幼果を香り良く程よい甘さの甘露煮に仕上げました。

野菜煮物

菜の花の水煮と人参・椎茸の旨煮です。