

一之重

		1			
4	3		5	2	
7	6				
10		9	8		
	13		12	11	

1 あわび磯煮 高級食材として知られている鮑を柔らかくなるまでじっくり煮込み、彩りとして「青とさかのり」を添えました。

2 ぶり袖庵焼 国産のぶりに、爽やかなゆずの風味を感じられる焼魚です。

3 はまぐりの はまぐりのうま味にさっぱりとした山椒の実をさんしょう煮風味付けで合わせて炊き上げました。

4 サーモン蒲鉾 北陸のお土産で有名な「ます寿司」をイメージし、彩りよく仕上げた蒲鉾です。

5 赤ずいき 伝統野菜赤ずいきを甘酢で漬けました。

6 帆立生姜煮 北海道産帆立に生姜を加えてふつくと炊き上げました。生姜量を増やし、風味をアップしました。

7 白えび蒲鉾 白海老を使った蒲鉾です。縁起良く「サーモン蒲鉾」と紅白になるよう仕上げました。

8 金箔黒豆 「豆」は、まめ＝健康に暮らせるようにとの願いを込めた、祝肴の代表格。ふつくら炊き上げ、金箔をあしらいました。

9 海老旨煮 海老は腰の曲がった姿、長い髭を持つことから、長寿を表す縁起物です。

10 伊達巻 「伊達」とは筆やかさ、派手さを形容します。魚の風味を生かして、甘さを控えめに仕上げました。

11 いか松笠 甘みがあり肉厚の紋甲いかを松笠に加工し、いかのうま味を生かした白だしベースのつゆで仕上げています。

12 田作り 豊年満作祈願。今年もいい米がとれますようにと願いを込め、田作りと呼ばれるようになりました。

13 加賀れんこんの 加賀野菜「加賀れんこん」と色鮮やかな野菜を使用彩りビクルスしたビクルスです。おせちに彩りを加えます。

二之重

		1	2		
3	6		5	4	
7					
12		11	9	8	
	14		10	13	

1 オレンジリネーズ クリームチーズにオレンジラメルを練り込みました。

2 海老くるみ カリッと香ばしいくるみと小エビをあわせました。金沢の昔ながらの佃煮です。

3 笹餅茶巾 粒あん入りのおもちを笹でくるみ茶巾にしました。香り豊かな一品です。

4 羽二重煮結び 羽二重餅をきれいなフィルムで巻いてあります。おせちが一段と華やかになります。

5 柿バター巻 良質のバターを北陸の冬に欠かせない千柿で巻きました。絶妙な美味しさを醸し出しています。

6 数の子醤油漬 子孫繁栄の願いを込めた数の子をうす味に仕上げました。

7 スモークサーモン アラスカ産天然紅鮭を食塩のみで味付し、低温でじっくり時間を掛けて燻製にしました。燻製には桜のチップを使用してあります。

8 ほたるいか甘酢漬 富山湾で獲れたほたるいかを、富山湾の海洋深層水を使った甘酢に漬けました。

9 いくら醤油漬 子宝に恵まれますようにとの意味がある「いくら」を、薄味の醤油漬けにしました。

10 甘酢白魚の 柚子果汁の入った何にでも良く合う万能かけばんをかけばんジュレ、白魚の甘酢漬けにトッピングしました。

11 穴子八幡巻 生命力の象徴である穴子と、「細く長く幸せに」といういわれのあるごぼうを八幡巻きにしました。おせち料理の定番品です。

12 黒かじきの昆布メ 北陸の郷土料理である「昆布メ」の中で、最も好まれている黒かじきの昆布メです。あつさりとしたかじきは、石川県では「さわら」、富山県では「サス」と呼ばれ親しまれています。

13 ひじくら昆布巻 じっくりと色艶と味の濃さを調整しながら炊き上げました。

14 白海老甘酢漬 「富山湾の宝石」と称される白海老を、鮮やかな見た目そのままに酢漬けにしました。

三之重

		1	3	2	
4	5				
11	10	9	7	8	
	15		14	13	12

1 能登海藻入り 高級食材あわび、数の子を使用した松前漬けに、能登でとれた海藻の「かじめ」「あかもく」を加えた贅沢な一品です。

2 焼目湯葉巻の煮 かつお節と昆布から丁寧に取り出した出汁で、焼目湯葉を含め煮た商品です。

3 まぐろ生姜煮 地元金沢の丸大豆醤油を使用し、まぐろを甘露煮にしました。

4 生麩と鶏肉の 生麩と鶏挽き肉を油揚げで巻き物にしました。信田巻き 柔らかさを維持する工夫をほどこしています。

5 柚子紅白なます 紅白の彩でおせちにかかせない料理。素朴な昔ながらの味に仕立てました。

6 7 まり 麩 お正月料理の彩りには欠かせません。職人が一つ一つ丁寧に仕上げています。

7 肴羽子板だけのこ 羽子板型のだけのこに寿の文字をあしらひ、上品にあじつけしました。

8 しいたけ旨煮 出汁がよくしみるように、じっくり煮込んだ椎茸です。

9 ずわいかに爪 北陸の冬を彩るのはやはりずわいがにです。カニ爪を塩のみでゆであげてあります。

10 栗きんとん (甘露煮1個) 黄金色に輝く財宝にたとえて、今年も豊かに暮らせますようにとの願いが込められています。さつま芋を丹念に裏ごしし、栗の甘露煮を添えました。

11 甘えび甘露煮 北陸の祝肴に欠かせない甘えびをまるごと甘露煮にしました。

12 う め 麩 新春を演出するおせちの彩りとしてうめ麩を配しました。「松竹梅」のひとつとしての縁起物です。

13 若桃の甘露煮 古来より桃は邪気を祓う力があると考えられてきました。縁起ものである国産の若桃を甘露煮にしました。

14 きん かん 財宝に恵まれますようにとの願いを込めた一品。甘露仕立てにしました。

15 生麩と氷見牛の しぐれ煮 富山県のブランド牛「氷見牛」と生麩をじっくりと炊き上げ、しぐれ煮にしました。氷見牛の持つうま味と、しつかりと味の染みだした生麩の味わいをお楽しみください。

16 九千しほたるいか (別添) 獲れたてのほたるいかを生状態ですし上げました。軽く炙りますと香りとうま味がさらに増します。