

新春おせち



二の重
 ロブスター黄身焼き
 福溜含煮
 黒豆甘露煮
 小鯛笹漬け
 数の子
 紅白なます
 昆布巻き
 田作り
 鰯西京漬け
 市松チーズ
 白身魚龍皮巻
 ぶり照り焼き
 酢蓮根
 紅白かまぼこ
 紅白はじかみ
 海老酢煮
 かつおくるみ

一の重
 いくら柚香漬け
 柿博多
 栗きんとん
 穴子八幡巻き
 伊達巻き
 わかさぎ甘露煮
 海老羊含め煮
 梅花人參
 梅花麩
 絹さや
 椎茸艶煮
 海老艶煮
 帆立貝旨煮
 落青煮
 鴨燻製
 牛肉牛蒡巻き
 竹の子含め煮
 慈姑含め煮
 鶏松風
 かに真丈
 蛸柔らか煮

京料理業平 二段重 嘉祥

通常価格 36,000円 (税込)

早割価格 35,000円 (税込)

愛知県優秀技能者表彰受賞
 ホテルクラウンパレス知立

総料理長 山下 健治



HMI HOTEL GROUP
 ホテルクラウンパレス 知立

早割価格適用 11/30 (日) まで

匠の技が活きる伝統的な
 京料理業平のおせちと、
 日本と中国の特色を融合させた
 中国料理鳳凰のおせち。
 ホテルならではの多彩で
 贅沢な味わいをご賞味下さい。



黄綬褒章受章
 中国料理 鳳凰

総料理長 岡部 悟

中国料理
 鳳凰



二の重
 叉焼
 白魚サクサク揚げピリ辛風味
 薩摩芋の金木犀風味
 角煮煮凝り
 南瓜のテリーヌ
 松風中華風
 牛肉の香辛料煮込みごま風味
 レンコンピリ辛和え
 有頭海老山椒風味
 落花生のアニス風味
 ホタテの陳皮煮込み
 サイモン胡麻風味焼き
 酒釀鶏
 砂肝コンフィ青山椒ソース
 湯葉醤油煮込み
 鰻の山椒風味
 鰻の黒甘酢和え
 白菜甘酢漬け

中国料理鳳凰 二段重 鳳凰

通常価格 34,000円 (税込)

早割価格 33,000円 (税込)

一の重
 椎茸の旨煮
 冬筍のアオサまぶし
 タコのしょうが煮
 栗の甘露煮シナモン風味
 カニ錦糸巻
 イクラ紹興酒風味金箔添え
 あい鴨スモーク
 数の子
 ロブスターチリソース
 落花生のアニス風味
 アワビの中華風醤油煮込み
 金柑甘露
 スモーク牛タン
 ドライフルーツと
 チーズのテリーヌ
 豚すね肉の煮こり
 クラゲ甘酢枸杞添え
 醋月餅
 クルミの焙炒き
 ぬれあんず
 花餅もち
 若桃甘露煮