

ワイルド ライス ナチュラルおせち

数量限定 20900円+税 (昨年のお重持込のお客様18900円+税)

全国各地のおいしい素材と契約農家の安全でおいしい野菜たっぷりの
ワイルドライスのオリジナルナチュラルおせち

昨年以上に楽しめるおせち作りにスタッフ一同、力が入ってます。

※内容は農園野菜の収穫状況などにより12月中頃に決まります。

写真参考例(昨年のおせち)



3段おせちも承ります。
(好評人気)

ご参考お品書き (昨年のおせち)

お品書き

(1段重)

鴨の自家製コンフィと横浜焼きネギ

するめいかと数の子、パプリカのサラダ

柔らか蒸しタコと白菜ゆずマリネ

殻ごと食べれる海老燻製

地鶏のレバー赤ワイン醤油煮と4種の豆のサラダ

ムール貝の燻製と長いもキノコサラダ

ドイツ風ポテトサラダとさば燻製

青トマトとサーモンロール

ニシンのオレンジマリネ・サツマイモのレモンバーム煮

(2段重)

A4黒毛和牛の柔らかローストビーフ

農園野菜と生ハム

たたきサーモンと水菜とグレープフルーツのサラダ

80度で仕上げた柔らか地鶏と冬キャベツ

ホタテの燻製とじゃがいものサラダ

北海道秋刀魚の燻製と根菜のきんぴら

みつせ鶏のつくねと里芋の照り焼き

魚卵の昆布煮と大根ポトフワイルドライス添え

和牛ほほ肉の柔らか赤ワイン煮込み(レンジで温めるとよりおいしい)

※おせち料理には生物・和おせち料理は入っておりません

ご自宅でお刺身や和物おせちをご用意されるとお正月の
バランス良くメニュー献立も立てやすいと思います。

予約承り中

お引渡し 12月31日 6時~13時まで

数に限りがありますのでお早目のご予約お待ちしております。

ワイルドライス TEL 045-942-8884