



できたておせち～音緒（NEO）～ 8大アレルギー表

■ 壺の段【和のおせち】

伝統を大切にしながら、丁寧に仕上げました。

栗きんとん（金運）

黄金色に輝く栗きんとんには、新年の金運と繁栄の願いを込めています。

黒豆（勤勉）

一年を健康に、まめ（真面目）に過ごせるように。しっとりと炊き上げました。

数の子（子孫繁栄）

小麦

粒の多さが豊かな子孫繁栄を象徴する、縁起の良いひと品です。

蟹真丈（子宝）

蟹・卵

繊細な旨みの中に、子宝と家庭円満の願いを込めております。

祝い海老艶煮（長寿）

海老・小麦

海老のように腰を曲げるまで、長生きしていただきたいという願いを込めて。

蝦夷鮑のやわらか煮（不老長寿）

小麦

肉厚の蝦夷鮑を昆布だしてふっくらと。滋養に富んだ、贅沢な一品です。

サーモンマリネと大根 フレンチキャビア添え（紅白）

サーモンと大根で紅白を表現し、キャビアをあしらって華やかに仕上げました。

蛸の西京漬け（多幸）

「多幸（たこ）」の語呂合わせにちなみ、甘みある味噌で丁寧に漬けております。

鰯の照り焼き（出世）

小麦

成長とともに名前が変わる出世魚・鰯。甘辛のタレが染み込んだ
味わい深い一品をお楽しみください。

たたきごぼう（開運）

小麦

地にしっかりと根を張るごぼうで、一年の運気がしっかりと根付くようにと願いを込めています。



■ 貳の段【洋のおせち】

10周年記念にふさわしく、洋の技法を取り入れました。

パテドカンパーニュ（家庭円満）

素朴で温かみのある味わいに、家族の団らんへの願いを込めました。

ローストビーフ（健康） ポリネシアンソース

小麦

しっとりとした旨みと共に、牛のように力強く、着実に歩む一年を願って。

オマール海老とキャビア（子宝／良縁）

海老

キャビアが、新しい命の誕生と子宝を象徴します。

トリュフのクロケット（金運）

乳・小麦・卵

芳醇な香りとともに、豊かさの象徴として。

フォアグラ・グリオットチェリー・ピスタチオのミルフィーユ（革新）

乳・小麦・卵

おせちの定番から一步進んだ「NEO」の名にふさわしい革新性を体現しています。

鱈のエスカベッシュ（成長）

小麦

春を告げる魚、鱈（さわら）を香り高くマリネ。飛躍の一年を願います。

鮪の生ハム（幸運）

その贅沢な味わいと希少価値から、幸運と豊かさを願う特別な一品です。

鶏肉と田中椎茸のガランティーマ（豊作）

乳

田中椎茸は豊かな実りを象徴。鶏肉の旨みとともに味わう、自然の恵みを感じる一品です。

ポークパストラミ（力強さ）

スパイスが香る味わいに、新年を力強く歩む気持ちを込めました。

紅茶鴨の燻製（子孫繁栄）

鴨は子育てに熱心な鳥として知られることから、家族の絆や子孫繁栄の願いを込めた一品です。

■ 参の段【海鮮モザイクちらし寿司】

雲丹、いくら（小麦）、ズワイ蟹（蟹）、海老（海老）、煮穴子（小麦）、漬け鮪（小麦）

鯛の昆布締め、玉子と唐墨（卵）

海の幸の宝石箱とも言える贅沢な詰め合わせとなっております。

スイーツ重
～あまみの結～
8大アレルギー表

杏のクレームダンジュ～カルダモンの香り
乳・卵

シャインマスカット大福
乳

ショコラテリーヌ
黒胡椒 赤い果実と共に～
乳・卵・小麦

加賀棒茶香るショートケーキ
乳・卵・小麦

愛知県産苺を使用した
カルピスクレームボンボン
乳・小麦

ピスタチオのマカロン
乳・卵