

ザ・スペシャリテ

THE SPECIALITE

2023年最初の特別な時間を八雲迎賓館がお届けする
最高のお料理でお楽しみください

和の重



福井県産ぶぐ白子豆腐梅肉のべールをのせて
ぶぐ(福井県産)
蛇腹胡瓜 梅肉ホン酢ジュレ
フカイサーモン絹田巻き
活鯛昆布磯の雪巻き ホン酢ジュレ
マスの卵
数の子松前漬け
北海道産昆布スルメ
月ヶ瀬牛蒡 胡桃艶煮
勘八の幽庵ずんだ焼き
羽子板かまぼこ
海老の旨煮 河和田産サフラン風味
鮑 雲丹の黄金焼き 若布
手毬餅 飛田花餅 柚子釜いくら 南天 水引き 金柑
梅貝の柔らか旨煮 南天ぐし
蟹とフカヒレのゼリー寄せ フカヒレ キャビア 白木耳
オレンジ香る 富津金時茶巾 栗の珈琲甘露煮
五福豆 珈琲豆
ムツ釣り 西京焼き 西京味噌 酢取茗荷

洋の重



鮎のオリブコンフィと紫キャベツのマリネ
紅芯大根のアクセント
コンソメで煮た蕪と旨味たっぷりの牛すね肉のラグー
シフレットの飾り
帆立貝のケリルと白玉だんご
グレイプフルーツの果肉が入ったフロマージュブランと共に
鱈のバルマ産生ハム巻き
白子とバルメジャリーの濃くのある饗宴
八雲オリジナルフオアグラのフラン
トリユフが入った芳醇なポルトソースにて
季節野菜とこだわり卵で焼き上げたトリユフ香るフリッタータ
八雲特製ローストビーフ トリユフ塩と金箔を添えて
しっとり焼き上げた鴨胸肉のロースト
オレンジ風味の人参ラベと共に
魚介と三里浜で採れた野菜の彩りピクルス
海老 鳥賊 人参 オリブ 大根
蕪 トマト ラディッシュ
オマール海老となめらかなカリフラワーのムース
コンソメジュレと輝くキャビアを添えて
低温調理のベークンと国産鶏のテリーヌ
ドライトマトとハーブのアクセント
越前塩とボワヴル・ロース

二段 全48品 / 3~4人前(目安)

商品サイズ:24.5×24.5×11cm

通常 30,240円(税込)

早割価格 24,840円(税込)

ご予約承り中

2022年12月11日(日)まで

[早割期限] 11月30日(水)まで

お渡し 八雲迎賓館 [福井市湊4丁目708]
12月31日(土) 9:00~14:00まで

締め切り後のキャンセルは出来かねますのでご了承ください。
おせち割などの特典が入ったら適用します。

ご予約はネット予約から



八雲迎賓館 検索

TEL 0776-33-0896



八雲迎賓館

COCORO MUSUBU