

ホテルグランバッチ熱海クレッシェンドの洋風おせち

新年を祝う前奏曲

Prelude to a New Year



早割

10/15までのお申し込みで
10%OFF

¥54,000

(税込)

※ワインはイメージです

限定：40食
3段重（3～4人前）

¥60,000

(税込・送料込)



お申込みはオンライン、またはお電話にて承ります。
QRよりアクセスしご注文いただけます。

お申込み〆切：12月23日（土） / お届け日：12月31日（日）

Tel. 0557-82-1717

※天候・交通事情によりお届けが遅れる場合もございます。あらかじめご了承ください。
※消費期限は冷蔵保存で、2024年1月1日（日）までです。

洋風おせち

Gift from Terre et Mer
熱海キュイジーヌ

『熱海キュイジーヌ』とは、大地と海をテーマとし、地産地消、farm-to-tableを基本に、相模湾や伊豆山、または富士山麓から採れる半径50キロ圏内の旬の食材を使った本格フレンチ。当ホテルの総料理長が贈る洋風おせちは、レストランで召し上がっていただくフルコースのように、前菜からメイン、そしてデザートと紅茶までこだわりの食材とともに新しい年の祝い膳を華やかに奏でます。

1st Movement

一の重



フレンチのオードブルの華やかな詰め合わせ重
ワインやシャンパンとのペアリングでお愉しみください。

- ・鮑の柔らか煮と牛蒡山葵風味マリネ
- ・猪シンケンアスピックとソフトサラミ グリーンオリーブ盛り合わせ
- ・スモークサーモン熱海の橙コンフィチュール添え
- ・御殿場で作った鴨スモーク マロングラッセと共に緑胡椒の風味
- ・『奇跡の水』浜松市春野町で育ったグランバッチャキャビア プンパニッケル添え
- ・鰻のバルサミコ風味と鰻のテリーヌ サンクエピスの香り
- ・ずわい蟹のプレッセ カリフラワーソース
- ・御殿場で作った生ハムのコッパ 熱海漬物屋ピクルス
- ・10日間熟成ベーコンのバスクチーズケーキ仕立て

2nd Movement

二の重



豪華なメインディッシュのガルニ
フレンチシェフのこだわりのソースをかけてお召し上がりください。

- ・裾野あしたか牛肉腿肉のローストビーフ ジャポネソース
- ・東伊豆の伊勢海老アメリカンソース
- ・ラタトゥイユミニッツ
- ・トリュフ風味のセロリラブピュレー
- ・ドフィノワ風ポテトグラタン
- ・芽キャベツと南瓜のオリーブオイルソテー



3rd Movement

三の重



レストラン「風雅」の味をご自宅でも
シェフの感性と熟練の技に基づく逸品メニューを詰め合わせました。

- ・オマール海老のカレー&バターライス添え
- ・伊勢海老のコンソメ
- ・裾野あしたか牛肉の赤ワイン煮込みブルギニョン風
- ・静岡抹茶のパウンドケーキと静岡紅茶

12/3 (sun) Renewal Open

新しく生まれ変わった客室で、バッハの音楽ともに
癒しのひとときをお過ごしください。

※リニューアルに伴い、9/1(金)～12/2(土)の間は、休館とさせていただきます。

GRANDBACH
CRESCENDO
ATAMI

ホテルグランバッチャ熱海クレッシェンド

〒413-0002 静岡県熱海市伊豆山1048-4 TEL. 0557-82-1717