



2019 HANDのおせち

すべて自家製で、みなさまの幸せな一年を願っておつくりします。
約2~3人前・W202×D202×H55(mm)・壺万円(税込)

鴨^{かも}ロース焼き漬^{きんかん}け 金柑ソース

冬においしくなる鴨。柔らかきに焼き上げ、だしに浸してさらにしっとりさせます。
金柑:「金冠」と同じ音であることから、金運を願って。

黒豆煮 ゆりね

定番の黒豆煮は二種の砂糖で穏やかな甘味をつけます。
黒豆:黒は邪気をはらう色。マメに働ける、無病息災を願って。
ゆりね:鱗片が重なりあうことから、家族や仲間の円満の象徴にも。

伊達巻

ほどよい濃厚さと卵らしい味が特徴の「岩手山高原たまご」を使用して、しっとりとしつと甘さは控えめに。
伊達巻:巻物に似た形から学問や教養をもつことの願いと伊達(派手、おしゃれ)という意味からおせちをハレ(特別な日)の料理として飾ってくれる役割も。

くるみ田作り

カリッと片口いわしとくるみを炒り、甘辛味に仕上げます。
田作り:田を作る、別名ごまめは五万米に通じることから五穀豊穡(米などが豊作であること)を願って。
くるみ:殻がかたいことから、家内円満を願って。

鶏^{とりまつかぜ}松風

鶏ひき肉に細かく刻んだごぼうを混ぜ込み、焼き上げます。
表面にけしや青のりを飾る(が裏はない):隠し事がなく正直な様子。心の清い一年を願って。
ごぼう:地中根を深く張ることから、揺らがない堅実な暮らしを願って。

にしんの親子の大吟醸酒粕漬^{きわら}け

大吟醸の酒粕を使って漬けます。芳醇な香りが特徴。
にしん、数の子:にしん(二親)から数の子(たくさんの子)が生まれることから子孫繁栄を願って。
同じく子の多いいくらかも添えて。

鱒^{さけ}の西京焼き

西京味噌でつけ、しっとり上品な味。冷めても食べやすいやわらかさです。
鱒:出世魚。また初春のお祝いと春の訪れを願って。
梅花にんじん(縁起のよい梅になぞらえて飾り切り)、くわい(芽がでる縁起物)を添えて。

昆布巻き

北海道産日高昆布を使用して油揚げをまき、かんぴょうで結びます。しっかりと味を含んでやわらかく仕上げます。
昆布:喜ぶに通じて縁起物。伊達巻と同じく巻物にみたくて、学問や教養をもつことの願いも。

安納芋きんとんと栗甘露煮

種子島の甘さのつよい安納芋を使用し、砂糖は控えめに。しっとり仕上げます。栗もくちなしを使って自然であざやかな色に炊きます。
きんとん:金の団子の意味で金運を願って。
くり:「勝ち栗」ともいわれ、縁起物。

ゆずなます

大根と人参のかつらむきを千切りにし、柚子の香りの甘酢で和え、えびを添えます。
なます:大根と人参を紅白の水引にみたくて。
えび:(腰が曲がるまでという)長寿を願って。

写真は店頭でご覧くださいませ

<< ご予約の承り期間 >>

2018年12月14日(金) 20:00 まで

<< お受け取り >>

2018年12月31日(月)
11:00~15:00

<< 消費期限 >>

2019年1月1日(火・祝)

2019 HANDのおせち 予約票

ふりがな		
お名前	様	
ご住所	〒 —	会員 No.
お電話番号	—	—
ご予約数	セット	

HAND Supporters Club のご登録者様は、ご住所の代わりに会員 No.のご記載でも結構です。お電話番号は必ずご記載ください。