

## 二段目

# 豊洲の目利き！ 魚が自慢の跳ね鯛おせち

### 【 酢だこ 】

たこと多幸の語呂合わせ

### 【 味付いくら 】

子宝に恵まれます様に  
鮭子を使用しています

### 【 数の子松前漬け 】

跳ね鯛自慢の真鯛の塩焼

### 【 なます 】

にんじんと大根の紅白  
で平和の願い

### 【 帆立照焼 】

北海道産大粒帆立を照焼に

### 【 真鯛焼 】

跳ね鯛自慢の真鯛の塩焼



### 【 ぶり照焼 】

長崎県産のぶりの照焼

### 【 磯松葉串 】

あかにし貝にうにソースを  
塗り焼き上げています。

### 【 かに三昧 】

和製テリヤキ。お魚のすり  
身にかに正肉を乗せています。

### 【 炙り鯨ベーコン 】

調査捕鯨の鯨ベーコンを  
炙っています。

### 【 田作り 】

五穀豊穡

### 【 海老 】

腰が曲がるまで長生き

### 【 たこの柔らか煮 】

たこを柔らかく照り煮