

壺の重

紅白蒲鉾／絵馬蒲鉾／伊達巻／紅白なます／海月／いくら／数の子／刻み昆布
黒豆／千代呂木／栗きんとん／鳴門干し柿／干支丸十／烏賊雲丹焼／田作り
和牛ローストビーフ利休ソース／サーモン奉書巻／叩き牛蒡



参の重[洋食]

野菜のケーキサレ／野菜のマリネ“プレッセ仕立て”／野菜のトマト煮
ドライフルーツとチーズのテリーヌ／ドライマトの赤ワイン煮
穴子のテリーヌ“サフラン風味”／帆立貝の和風赤ワイン煮
スモークサーモン／エビのエスニック風／ポークとパセリのテリーヌ
ポークのバストラミ／鶏のクレープ巻き／鴨の生ハム
鴨のコンフィ“バルサミコ風味”／牛肉のマデラ酒煮込み



式の重

松笠慈姑／たこ旨煮／富貴
昆布巻／鰯味噌庵焼
銀鱈西京焼／鶏松風／帆立照焼
酢蓮根／合鴨ロース竜田蒸し
牛肉八幡巻／海老芋／鮑旨煮
糍紗玉子／有頭海老芝煮
姫竹旨煮／椎茸煮しめ／梅人参



壺の重+式の重

~~32,000~~円(税込) → 30,000円(税込)

壺の重+式の重+参の重[洋食]

限定100個

~~40,000~~円(税込) → 38,000円(税込)

[外寸] 25cm×25cm×6cm

OPTION MENU

博多祝雑煮(1名様) 850円(税込) ※2名様～のご注文となります



様々な食材で出汁を取り、出世魚として祝いの席に登場する鰯や「勝男菜」と書く縁起が良い具材を入れた、具沢山のお雑煮。

おせち料理

手づくりしに拘ったホテル自慢のおせちです。新春の喜びを、口福とともに迎えください。

ホテルでのお受け渡し商品

【ご予約締切】2024年12月20日(金)

【お受け渡し】2024年12月31日(火)

10:00～14:00

上記よりさらに!

前回利用者様、共済組合員様(現職・OB)は最大2,000円(税込)お得に! 詳しくは裏面を!!

※裏面をご確認の上、FAXまたはTEL、ハガキにてお申し込みください。
※数量に限りがございますので締め切り前に完売となる場合がございます。
※予告なく内容が一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

