

# おせち

ホテルニューキャッスルの



みやび  
**雅**

特選三段重 (5~6名様用)  
32,400円 (税込)

《一の重》  
海老、鰻巻玉子、鴨味噌漬、数の子、氷頭なます、伊達巻、田作、鮑、焼うに、松風、紅白蒲鉾、栗金団、若桃、黒豆、紅白餅

《二の重》  
いか魚卵巻、菊花鱈、バイ貝、海老具足、牛タタキ、いくら、鯖西京焼、金々、べっこうくるみ、小川巻、穴子八幡、市松龍皮巻、花蓮根

《三の重》  
竹の子、牛蒡、人参、蓮根、蒟蒻、椎茸、うずらの玉子、蛸旨煮、焼帆立、いか松笠白焼、梅人参、絹さや、高野豆腐、陣笠椎茸、松茸、花蓮根、海老芋、くわい

\*サイズ 約20.0cm×20.0cm×18.0cm  
(一段5.5cm)



よるこび  
**慶**

二段重 (4~5名様用)  
24,840円 (税込)

《一の重》  
海老、穴子八幡、数の子、鰻巻玉子、鴨味噌漬、伊達巻、田作、鮑、焼うに、松風、いくら、紅白蒲鉾、小川巻、若桃、黒豆、花蓮根、公魚昆布、花カラスミ、紅白餅

《二の重》  
竹の子、牛蒡、人参、蓮根、蒟蒻、椎茸、うずらの玉子、蛸旨煮、焼帆立、いか松笠白焼、梅人参、絹さや、高野豆腐、松茸、海老芋、くわい、有頭海老、バイ貝

\*サイズ 約21.0cm×21.0cm×13.0cm  
(一段6.0cm)



いろどり  
**彩**

一段重 (3~4名様用)  
17,280円 (税込)

いくら、紅白蒲鉾、公魚昆布、バイ貝、蛸旨煮、くわい、焼帆立、梅人参、絹さや、鰻巻玉子、焼うに、いか魚卵巻、鴨味噌漬、海老、鯖西京焼、松風、鮑、花カラスミ、海老芋、陣笠椎茸、海老具足、手鞠麩、栗金団、黒豆、若桃、花蓮根、田作

\*サイズ 約24.5cm×24.5cm×6.0cm (蓋をした状態)



Japanese Hors-d'oeuvre  
**和風オードブル一段重 (4~5名様用)**  
10,800円 (税込) \*サイズ 約32.0cm×32.0cm×6.0cm

紅白蒲鉾、いくら、小川巻、若桃、軟骨つくお串、なます、穴子八幡、鴨味噌漬、焼帆立、のし海老、栗金団、玉子焼、鯖西京焼、牛タタキ、バイ貝、陣笠椎茸、海老芋、くわい、茶巾、公魚昆布、梅人参、蓮根、牛蒡、蒟蒻、竹の子、椎茸、人参、うずらの玉子、手鞠麩、田作



European Hors-d'oeuvre  
**洋風オードブル一段重 (4~5名様用)**  
10,800円 (税込) \*サイズ 約32.0cm×32.0cm×6.0cm

三陸産銀サケ自家製スモーク、有頭海老のフレンチマリネ、蟹とボロネギのなたね油風味、帆立とトマトのマヨネーズ焼、自家製ベーコンとナッツのキンシュ、生ハム、国産牛のローストビーフ、バルバリー鴨のオレンジ風味、三角フォアグラパイ、翡翠鮑の冷製、コルニッション、アサリの燻製、蛸のオイル漬 いくら添え



Chinese Hors-d'oeuvre  
**中華オードブル一段重 (4~5名様用)**  
10,800円 (税込) \*サイズ 約32.0cm×32.0cm×6.0cm

緑色搾菜、麻竹辣油、黒豚炙り焼、牛舌燻製、若鶏重ね蒸し、紅茶鴨山椒風味焼、有頭海老酒蒸し、焼豚ちまき、海老網目春巻、蟹爪小麦麵包み揚、厳選点心三種盛海苔仕立て、海鮮海月、和蘭三葉辛漬、蝦夷鮑XO醬いくら添え、噴火湾産霜降帆立と小海老とズワイ蟹スイートチリソース仕立て

おせちのご予約お問い合わせ

ご予約受付期間 … 12月1日(金)~12月20日(水)

フリーダイヤル(通話無料) **0120-361226**  
HPからもご予約いただけます [www.newcastle.co.jp](http://www.newcastle.co.jp)

お引き渡し日時 … 12月31日(日) 11:00~17:00 お引き渡し場所 … 1Fロビー特設コーナー

配達日時 … 12月31日(日) 11:00~13:00 / 13:00~15:00 / 15:00~17:00

\*ご希望の時間帯をお選びいただけます。\*市内に限り配達いたします。\*交通状況により配達時間が遅れる場合がございます。ご了承ください。