

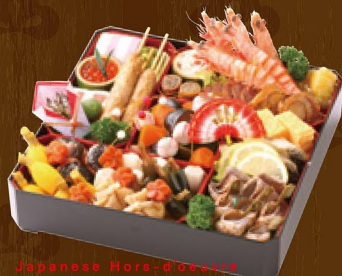
おせち

ホテルニューキャッスルの

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、鯛旨煮、くわい、焼帆立、梅人參、絹さや、鯉巻玉子、焼うに、いか魚卵巻、鴨味噌漬、海老、鯖西京焼、松風、鮎、花カラスミ、海老芋、陣笠椎茸、海老貝足、手鞠鮓、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、小川焼、若桃、軟骨つくね串、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、生タタキ、バイ貝、陣笠椎茸、海老芋、くわい、茶巾、公魚昆布、梅人參、蓮根、牛蒡、苧、竹の子、椎茸、人參、うずらの玉子、手鞠鮓、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

スモークサーモン、軍海老のマリネ、蟹とポロネギのなご油風味、帆立マスタードマリネ、仔牛のテリーヌ、鴨のオレンジ風味、鶏蹄膀の冷製、生ハム、ローストビーフ、海老のニューバーグ風、コルニッション、小ナス蒸豚風味、鯛のオイル漬け、ネウカメシソウズ、ムール貝のオイル漬



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

海鮮海月イクラ蒸え、緑色控煮、麻竹筍塩、白菜空味漬、根菜甘酢、紅茶鴨炙り焼き、津輕鶏棒々鶏、米の鰯節焼豚、海老マヨ、帆立ぶり辛和え、海鮮春巻、蟹香味揚げ、中華団子甘酢あん、国産吾崎砂肝甘酢、有頭海老と蟹爪尻貝XO醬、大正海老と蝦夷鶏チリソース

みやび
雅

特選三段重 (5~6名様用)
32,400円 (税込)

【一の重】
海老、鯉巻玉子、鴨味噌漬、数の子、水頭なます、伊達巻、田作、鮎、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、菊花餅、バイ貝、海老貝足、生タタキ、いくら、鯖西京焼、金タ、べっこうくろみ、小川巻、穴子八幡、市松龍皮巻、花蓮根
【三の重】
竹の子、牛蒡、人參、蓮根、蒟蒻、椎茸、うずらの玉子、鯛旨煮、焼帆立、いか松白焼、梅人參、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)



よろこび
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、鯉巻玉子、鴨味噌漬、伊達巻、田作、鮎、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、人參、蓮根、蒟蒻、椎茸、うずらの玉子、鯛旨煮、焼帆立、いか松白焼、梅人參、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)



おせちのご予約お問い合わせ

ご予約受付期間 … 12月1日(土)~12月19日(水)

フリーダイヤル(通話無料) 0120-361226

お引き渡し日時 … 12月31日(月) 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(月) 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。

*食材が一部変更になる場合がございます。