

二〇二五年

ホテル丹後王国特製

おせち

伝統の味と現今の味で

新年を彩る



※写真はイメージです

松 80,000円(税込) 5~6人用 40品目

竹 50,000円(税込) 3~4人用 30品目

梅 30,000円(税込) 2~3人用 26品目

松壺ノ段

- 数の子 黒豆 田作 伊達巻
- 市松蒲鉾 昆布巻
- 金柑甘露煮 バイ貝煮
- 紅白なます いくら添
- 梅人参 栗金団 蛸煮 くわい

松式ノ段

- 鰯照焼 鱧子煮
- 鴨ロース 味噌漬 手毬麩 渋皮栗
- 海老旨煮 たたき牛蒡
- 筍真砂和え
- ローズスモークサーモン
- ローストビーフ 穴子八幡巻
- 花蓮根 ちよろぎ

松参ノ段

- 鰻八幡巻 鯛雲丹焼
- 和牛ロース 味噌焼 伊勢海老
- からすみ 南瓜松 烏賊黄金焼
- 鮑柔らか煮 梅麩
- 棒鱧煮 青梅

竹壺ノ段

- 数の子 黒豆 田作 伊達巻
- 市松蒲鉾 昆布巻
- 金柑甘露煮 バイ貝煮
- 紅白なます いくら添
- 梅人参 栗金団 蛸煮 くわい

竹式ノ段

- 鰯照焼 鱧子煮
- 鴨ロース 味噌漬
- 鮑柔らか煮 手毬麩
- 烏賊黄金焼 棒鱧煮
- 有頭海老旨煮
- たたき牛蒡 花蓮根
- 筍真砂和え
- ローズスモークサーモン
- ローストビーフ 鰻八幡巻
- 渋皮栗 南瓜松 ちよろぎ

梅壺ノ段

- 数の子 黒豆 田作 伊達巻
- 市松蒲鉾 昆布巻
- 金柑甘露煮 バイ貝煮
- 紅白なます いくら添
- 梅人参 栗金団 蛸煮 くわい

梅式ノ段

- 鰯照焼 鱧子煮 手毬麩
- 鴨ロース 味噌漬 渋皮栗
- 海老旨煮 たたき牛蒡
- 筍真砂和え ローストビーフ
- ローズスモークサーモン
- 穴子八幡巻 花蓮根 ちよろぎ

料理長が厳選した食材で、丹精込めてお作り致します。ホテルのおせち料理で、新年を華やかに迎えます。

※仕入れ状況により一部料理の内容が変わる場合がございます。

お申込期限 令和6年12月10日(火) お渡し日時 令和6年12月30日(月)31日(火)10:00~15:00

| お申込書 【ホテル丹後王国控】 | | | |
|--|--------------|---|----|
| 品名 | 値段 | 個数 | 金額 |
| 松 (三段重) | 80,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 竹 (二段重) | 50,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 梅 (二段重) | 30,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 合計 | | 個 | 円 |
| お受取り | 日にち | <input type="checkbox"/> 12月30日(月) <input type="checkbox"/> 12月31日(火) | |
| | 時間 | <input type="checkbox"/> 10時~12時 <input type="checkbox"/> 12時~15時 | |
| 氏名 | | お電話番号 | |
| 備考欄 ※店舗記入 | | | |

| お申込書 【お客様控】 | | | |
|--|--------------|---|----|
| 品名 | 値段 | 個数 | 金額 |
| 松 (三段重) | 80,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 竹 (二段重) | 50,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 梅 (二段重) | 30,000円 (税込) | 個 | 円 |
| 合計 | | 個 | 円 |
| お受取り | 日にち | <input type="checkbox"/> 12月30日(月) <input type="checkbox"/> 12月31日(火) | |
| | 時間 | <input type="checkbox"/> 10時~12時 <input type="checkbox"/> 12時~15時 | |
| 氏名 | | お電話番号 | |