— 新しい一年の始まりに彩りをそえる —

司のおせち料理

和 洋 中

テーブルを豪華に彩る 全35品目

和食

蓮根旨煮 ／ 蛸柔か煮
綿玉子 ／ 山くらげ　糸雲丹
黒豆 ／ 金団 ／ 胡桃甘露煮
厚焼き玉子 ／ 真子昆布巻き
棒タラ旨煮 ／ 海老芝煮
アワビ福良煮 ／ 数の子
甘鯛西京焼き ／ 合鴨ロース

洋食

スモークサーモン
オマール海老のグラタン
焼成ミートパイ／ フォアグラのムース
オペラ ／ カマンベールチーズ
チキンのバジル風味
白身魚のエスカベーシュ
ポークのカサナード風味
海老とマッシュルームのテリーヌ
鴨のパストラミ
野菜入りミートローフ

中華

ロブスターのチリソース仕立て
ロブスターのマヨソース仕立て
黒糖風ローストポークスライス
焼き帆立貝柱と青ザーサイ添え
中華くらげと富有柿大根なます
ふかひれ風わかめ春雨の和え物
こしあん入り一口飾り柚子もち
こしあん入り一口飾り祝桃もち

ロイヤルおせち二段重ね 39,000円(税込)

（重箱サイズ）10寸2段 30.3㎝ ×30.3㎝ ×H15.4㎝

ホテル来館受取で 2,000円引 37,000円(税込)

お電話、FAXでのご注文承ります

※数に限りがございますので お早めにご注文くださいませ。

申込み（FAX0968-75-1107）

司のおせち料理

ご希望の品に○を付け、数量をご記入ください。

○印	種　類	金　額	お申込数
	ロイヤルおせち二段重ね 配達	39,000円(税込)	セット
	ロイヤルおせち二段重ね 来館	37,000円(税込)	セット

■お引取り場所／司ロイヤルホテル2F
■お引取り日時／令和5年12月31日（AM9:00 ～ PM5:00）
■商品は限定製造につき、予定数になり次第予約を締め切らせていただきます
※配達エリア：ホテルより30㎞圏内（ホテルスタッフにて配達）

お名前（フリガナ）
〒
ご住所
お電話
販売担当 /　　お申込日 /　　月　　日
備考

司ロイヤルホテル TSUKASA ROYAL HOTEL
お問い合わせ (0968) 73-8888
御予約締切日 令和5年12月20日