

— 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39品目

和食

栗金団 / 黒豆 / 鰯西京焼
烏賊黄金焼 / つの字海老
合鴨西京焼 / 鮎甘露煮
鮑柔煮 / 菜の花辛子とえ
たら真子旨煮 / 昆布巻
多幸柔煮 / 数の子 / 田作り
網笠柚子 / 牡丹百合根
胡桃利久煮 / 穴子八幡巻

洋食

スモークサーモン / ローストビーフ
オマール海老のグラタン
ハム&チーズのキッシュ
焼成ミートのタルト&海老のテリーヌ
カマンベールチーズ&ドライフルーツ
甘鯛のエスカベッシュ
チキンガランティヌ&
リンゴとレーズンのアンクルート

中華

ロブスターマヨソース仕立て
豚角煮焼包みと叉焼ポーク
ベーコン鶏陶罐ともち米焼売
中華くらげ富有柿大根なます
烏賊と鶏卵の香り醤油煮込み
帆立照り焼き青ざーサイ添え
ふかひれ風わかめの和えもの
蓮の実入りやわらか祝桃もち

ロイヤルおせち二段重ね **37,000円** (税込) **お電話、FAXでの
ご注文承ります**
(重箱サイズ) 長方形 2段 40.2 cm × 27.5 cm × H16.7 cm

ホテル来館受取で **2,000円引** **35,000円** (税込) ※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)

フリガナ
お名前

〒

ご住所

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	37,000円(税込)	セツ
	ロイヤルおせち二段重ね 来館	35,000円(税込)	セツ

■お引取り場所 / 司ロイヤルホテル2F

■お引取り時間 / 令和3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 km 圏内 (ホテルスタッフにて配達)

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3年12月20日