

# 鳥羽シーサイドホテル 新春 おせち料理



新春おせち

「山海玉手箱」

28,000円 (税込)

三重県産の素材を折り込み  
五つのお重に華やかに盛り付けました。  
新春にふさわしい内容となっております。  
ぜひ皆様でお楽しみください。

[監修] 統括料理長  
都地宏二



■ご予約期間■

2023年12月8日(金)

商品は定数になり次第、締め切りとなります。

御献立一例



【かきの白味噌煮】

伊勢湾の滋味豊かなかきをオイスターソースを加えた合わせ味噌で煮込みました。



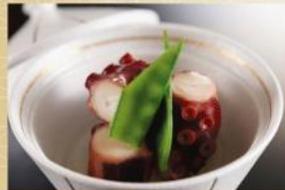
【松阪牛のしぐれ煮】

松阪牛とささがきにしたごぼうを甘辛く炊きました。松阪肉のこくのある旨みをお楽しみください。



【伊勢茶きんとん甘露栗】

伊勢茶の粉末をふんだんに取り入れ、風味豊かで鮮やかなきんとんに仕上げました。



【蛸柔煮】

栄養豊富な三重の海で育ったタコは、キュッと歯ごたえがあるのに柔らかく食べやすいのが特徴です。



【わらさのチーズ焼き】

三重県産のワラサに下味をつけ、オレンジとチェダーチーズを乗せて焼き上げました。

- 賞味期限 / 2024年1月31日(水)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日
- ◆空の重 28.0cm×14.0cm×4.9cm
- ◆雪・月・花・星の重 14.0cm×14.0cm×4.9cm
- ヤマトクール便(冷凍)にて **12月30日(土)着** のお届けです。  
※ただし一部地域(離島など)は有料。  
※ヤマト便代金引換が基本となります。  
※配達時間指定不可。
- 各種割引対象外となります。

# おせち料理お申込書

フリガナ			
お名前			
住所	〒      ー		
TEL		FAX	
注文数	個                      計		円

( 同 上 ・ 下記住所 ) いずれかに○を入れてください

フリガナ			
お名前			
住所	〒      ー		
TEL			

<b>【ご注意点】</b> ・消費期限 2024年1月31日【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日 ・配達はやまトクール便(冷凍)にて 2023年12月30日(土)時間指定はできません。 ・料金:1個 28,000円(消費税・送料・代引手数料含) ※但し一部地域(離島など)は有料。	受付番号	
	受付日 受付担当	
	取扱店	
	おせち料理のお申込みありがとうございました。 お申込みの確認として受付番号を連絡します。 お問い合わせの際は、受付番号を申し付けください。	

備考
----

お問い合わせ・お申し込みは

## 名阪近鉄旅行株式会社

名古屋市中村区名駅三丁目21-7(名古屋三交ビル6階)

電話 **052-563-7500** FAX **052-586-2202**

店舗営業時間:月～金曜日 9:15～17:45