



古名屋ホテル 謹製 二〇二五年

三段重ね (1段21.5×21.5×5.8cm) 42,000円 (税込)

壺の重

- | | | |
|---------|--------|--------|
| ■ 海老味噌煮 | ■ 鮑美味煮 | ■ 黒豆 |
| ■ 数の子 | ■ 田作り | ■ 叩き牛蒡 |
| ■ 源平臈 | ■ いくら | ■ 紅白蒲鉾 |
| ■ 栗金団 | ■ 笹糍 | ■ 紅梅花餅 |
| ■ 抹茶の羊羹 | | |

式の重

- | | | |
|-----------|----------|--------|
| ■ 伊達巻 | ■ 金柑蜜煮 | ■ 胡桃松風 |
| ■ 蛸旨煮 | ■ はまち伏見焼 | ■ 鯛有馬焼 |
| ■ 酢蓮根 | ■ 松笠烏賊 | ■ 帆立照焼 |
| ■ たらこの昆布巻 | ■ 干柿鳴門 | ■ 鳥八幡巻 |
| ■ 鳥の丸 | ■ 梅人参 | ■ 里芋 |
| ■ 椎茸旨煮 | | |

参の重

- | | | |
|----------------------|-----------------|-------------|
| ■ ローストビーフ | ■ 平目と海老の湯葉巻き | ■ 胡麻風味揚げ |
| ■ スモークサーモンとモッツアレラチーズ | ■ 田舎風パテ | |
| ■ 彩り野菜のテリーヌ | ■ 蟹サラダ | ■ 鯛のパジル風味焼き |
| ■ 中華くらげ 柚子風味 | ■ 帆立のマレーシアソース炒め | |

※仕入れの状況により内容が変更となる場合もございますので予めご了承くださいませ

■ご予約締切日/12月25日(水)まで ■お渡し日時/12月31日(火) 午前10時~午後2時 ■お渡し場所/古名屋ホテル 2階ロビー
配送料/1組につき1,000円別途(税込) ※お時間の指定につきましてははできかねますのでご了承くださいませ。

