二〇二四年 グランパークホテルズ

おせち

彩も華やかな、新春の口福

KIWAMI

極み 23,000円【税込・送料別】

おせち 二段重【2～4人前】

【壱の重】
・栄螺壷煮 伊豆産・伊勢海老・蛸旨煮・鮑柔らか煮
・若桃甘露煮・魚卵甘露煮・棒鱈煮・枝豆真薯・煮牛蒡
・海老真薯・紅白膾・叩き牛蒡・椎茸旨煮・紅梅人参
・手鞠湯葉・米沢天元豚角煮・鰊昆布巻・笹葛茶巾
・金目鯛煮付・微煮物・鴨ロース煮・菜の花錦漬

【弐の重】
・鮭西京焼・鰆柚庵焼・紅白はじかみ・筍土佐煮
・米沢牛ローストビーフ・蓮根白煮・里芋白煮・鶏松風
・錦玉子・黒豆蜜煮・伊達巻・松前漬・子持昆布
・いくら醤油漬・数の子・スモークサーモン
・烏賊松笠焼・栗金団・紅白蒲鉾・蕗青煮

TAKUMI

巧み 18,000円【税込・送料別】

おせち 三段重【3人前】

【壱の重】
・味付数の子・黒豆・紅白なま酢・ちりめん山椒
・鶏肉八幡巻・安納芋きんとん・栗甘露煮・切干大根煮
・ボイルロブスター・にしん昆布巻・青桃甘露煮
・田作り・合鴨スモーク・おさつ甘露煮・たたき牛蒡

【弐の重】
・鶏筑前煮・爪付カニしんじょう・飛竜頭・穂先筍旨煮
・寿高野豆腐・椎茸旨煮・味付小梅人参・伊達巻
・紅蒲鉾・白蒲鉾・ぶり照焼・焼海老・バイ貝旨煮

【参の重】
・バジル香るチーズインミート・姫蓮根梅酢漬・たこ照焼
・いか黄金焼・たらこ旨煮・イタリアンソーセージ
・海老のぷりぷりサラダ・松前漬・いくら醤油漬・伊達板
・蓮根柚子マリネ・ラム風味あんず・鳴門金時笹麸

発送のお客様：地域により送料が異なります。改めてご連絡させていただきます

※写真はイメージです。※料金は税込価格です。※仕入状況により、内容変更の場合がございます。

早期ご予約特典

10月31日㊋までにお申込みいただいた場合

ミドルウッド共通商品券 1,000円分をプレゼント！

■お申込み用紙

※ガーデンホテル紫雲閣でご注文の場合のみ、ホテルで受け渡しが可能です。

フリガナ / お名前：	お電話番号：
受け渡し方法 配達	※配達先住所をご記入ください。（配達可能エリアは各ホテルにお問い合わせください。） 〒 ご住所：

ご希望商品に○を付けてください	
極み	巧み
個	個

締め切り日：12月3日(日)15:00　　配達日：12月31日(日)

下記ホテルで電話・FAX・フロントにて受付いたします

■ ザ・ルクソー南柏
TEL：04-7128-6111
FAX：04-7170-8001

■ パネックス君津
TEL：0439-57-0311
FAX：0439-54-1319

■ ホテルかずさ
TEL：0439-52-1020
FAX：0439-55-7606

■ パネックス東京
TEL：03-5703-1111
FAX：03-5703-2222

■ パネックス千葉
TEL：043-251-4123
FAX：043-255-4333

■ ホテルカターラ
TEL：0557-23-2222
FAX：0557-23-2003

■ サヤン・テラス
TEL：0470-68-7711
FAX：0470-68-7713

■ ガーデンホテル紫雲閣
TEL：0493-23-5151
FAX：0493-24-4654

■ エクセル木更津
TEL：0438-22-4123
FAX：0438-22-4602

ホテルの詳細は公式サイトでご確認ください