

古都 KOTO 30,000円



和洋中 三段重

【4〜5人前】

【老の重】

・黒糖ローストボーク・鶏ハラミ炭火焼き・若桃甘露煮
・鯉西京焼き・梅酢蓮根の芽・栗付金柑・のしり田作り
・黒糖笹団子・鮑割烹煮・クロダマ・味付数の子
・薄味・口昆布巻・黒豆(クロダマ)・鰯燗焼き
・胡桃のかつお和え・子宝松前漬

【武の重】

・古式蒲鉾(紅白)・ふかひれ風中華くらげ・クコの実
・伊達巻・金団・栗皮栗甘露煮・海老塩煮・鰯南蛮漬
・紅白なます・味付いくら・烏賊のうまみ焼き
・帆立菜の花・香り蟹蒲鉾・ガリ牛蒡

【参の重】

・三色柿博多・若桃甘露煮・チヨコブラウニー
・南瓜のキッシュ・ドライマト赤ワイン煮・蟹田巻
・胡麻団子・紅茶鴨チャーシュー・パストラミビーフ
・黒糖黒酢の肉団子・海老のチリソース和え・鶏三色巻
・ホーロー豚の角煮・スナッペンエンドウの醤油漬
・たまき牛蒡・青銀杏・梅麩・味付け椎茸・味付け焼き湯葉



二〇二二年 グランパークホテルズ

おせち

彩も華やかな、新春の口福



舞妓 MAIKO 20,000円

和洋中 三段重

【2〜3人前】

【老の重】

・栗甘露煮・金団・伊達巻・金胡麻角煮
・のしり田作り・若桃甘露煮・味付数の子
・有頭海老・黒豆(クロダマ)
・紅白なます・日向夏風味・味付いくら

【武の重】

・子持烏賊・薄味一口昆布巻き・鶏三色巻
・鰯足煮付け・メーブル胡桃・鶏つくね串
・黒糖ローストボーク・鰯南蛮漬
・サーモンの彩りテリーヌ

【参の重】

・笹餅串着よもぎ・寒鰯西京焼き・葛あめ(柚子)
・塩トマト甘納豆・柿博多・鶏ハラミ炭火焼き
・なごみ巻法蓮草・なごみ巻海老
・どんこ椎茸柚子煮・梅麩・味付焼酎



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

早期ご予約特典

10月31日①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!

※グループホテルで利用可能な商品券となります。※受け渡しの際にお渡し致します。※上記特典の変更はいたしかねます。



お申込み用紙

フリガナ		お電話番号：	
お名前：			
受け渡し方法 どちらかに○を 付けてください ホテル受取 ・ 配達	※配送希望の場合は住所をご記入ください。(配送料を別途頂戴いたします) 〒 ご住所：		ご希望商品に○を付けてください 古都・舞妓 個

締め切り日：12月11日(金)15:00 フロント受け渡し日：12月31日(木)8:00~17:00

※配送の場合、1月1日(金)お届けとなります。



グランパークホテル
パネックスいわき

〒970-8026 福島県いわき市平字白銀町9-1
HP：https://grandpark-px.jp/iwaki/

パネックスいわき



お電話・FAXにてお受けいたします

TEL. 0246-35-5515
FAX. 0246-35-5011