

築

謹製おせち



※写真はイメージです

◆ 壳の重

- ・重茂の焼き雲丹
- ・ポイルロブスター
- ・本ズワイ蟹爪
- ・細伊達巻
- ・松葉梅
- ・のし梅奉書
- ・手綱
- ・ローストビーフ
- ・鶏八幡巻
- ・海老艶煮
- ・鱧昆布巻
- ・鮑やわらか煮
- ・鈴葱姑蜜煮
- ・多々喜牛蒡

◆ 式の重

- ・栗金団
- ・流皮栗
- ・紅白蒲鉾
- ・ぶどう豆
- ・梅百合根
- ・鮭腹子溜り漬け
- ・数の子土佐漬け
- ・密柑なます
- ・田作り
- ・翡翠梅
- ・金柑蜜煮
- ・蛸旨煮

◆ 参の重

- ・なめた鰯煮付け
- ・梅麩
- ・生姜
- ・絹さや

重茂の焼雲丹入り三段重

23,000円 (税込)

※なめた鰯・年越しそば各5人前付

ご予約承り期限：12月20日

019-625-2711

北ホテル
HOTEL du NORD



2020 室 謹製おせちの特徴

1. 重茂の焼うに
2. なめたがれいの煮付け5人分
3. お年越しそば5人前

※お重サイズ：21.0cm×21.0cm×4.8cm×三段



ご予約方法

1. お電話：019-625-2711
2. Fax : 019-625-2714
ご注文書に必要事項をご記入の上ご送信ください。
3. ご来店
予めご注文書に必要事項をご記入いただきホテル・フロントないし室までお越しいただければ幸いです。

上記いずれかでご予約ください。

当ホテルでのお引取り、配達は30日、31日になります。各日数量限定となります。配達は午前10時から午後2時までのお届けとなります。

◆ご予約期限：12月20日（金）◆

※ご来店いただき、お持ち帰りのお客様には、
VJAギフトカード1,000円分を進呈いたします。