

# 寒

年越しそば付謹製三段重

# おせち



いわての食応援チケット使えます

令和3年12月15日まで

※写真はイメージです

重茂の焼雲丹・なめた鰯入り

23,000円 (税込)

※なめた鰯・年越しそば各5人前

ご予約承り期限：12月20日  
019-625-2711

よもホテル  
HOTEL du NORD

## ◆売の重

・重茂の焼き雲丹  
・ボイルロブスター  
・本ズワイ蟹爪  
・細伊達巻  
・松景梅  
・のし梅奉書  
・手綱  
・ローストビーフ  
・鶏八幡巻  
・海老艶煮  
・鰯昆布巻  
・鮑やわらか煮  
・鈴慈姑蜜煮  
・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  
・数の子土佐漬  
・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  
・梅麴  
・生薑  
・鯛さや





## 2022: 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（月）◆

➤ 『いわての食応援チケット』がご利用できます。（令和3年12月15日までのお支払い）

➤ 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。