

# 築

年越しそば付謹製三段重

# おせち



※写真はイメージです



### ◆ 参の重

- ・なめた鱈煮付け
- ・梅麩
- ・針生姜
- ・絹さや

### ◆ 武の重

- ・栗金団
- ・渋皮栗
- ・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
- ・蛸桜煮

### ◆ 壺の重

重茂の焼雲丹・なめた鱈入り

## 25,000円 税込

※なめた鱈・年越しそば各5人前

ご予約承り期限12月20日(火)

**北ホテル**

019-625-2711 HOTEL du NORD



## 2023 窯 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×4.8 cm×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・フロントないし窯までお越しいただければ幸甚です。

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(火)**

『いわての食応援チケット』  
がご利用できます。  
(利用期間：令和4年12月31日)

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。