

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
- ・なめた鰯煮付け
 - ・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
- ・重茂の焼き雲丹
 - ・ポイルロブスター
 - ・本ズワイ蟹爪
 - ・細伊達巻
 - ・雪見紅梅
 - ・淡雪奉書
 - ・千代結び
 - ・ローストビーフ
 - ・鶏八幡巻
 - ・海老艶煮
 - ・鰻昆布巻
 - ・鮑やわらか煮
 - ・鈴慈姑蜜煮
 - ・多々喜牛蒡

重茂の焼雲丹・なめた鰯入り

30,000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(金)

北ホテル

019-625-2711 HOTEL du NORD



2025 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(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。