

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
・梅麴
・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
・鰯昆布巻
・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(土)

よもホテル

019-625-2711 HOTEL du NORD



2026 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(土)

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。