

築

年越しそば付謹製三段重

おせち



※写真はイメージです

重茂の焼雲丹・なめた鰯入り

33,000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(日)

よもホテル

019-625-2711 HOTEL du NORD

◆ 壺の重

- ・重茂の焼き雲丹
- ・ボイルロブスター
- ・鮑柔らか煮
- ・本ズワイガニ爪
- ・紅白蒲鉾
- ・香草チーズミートローフ
- ・ローストビーフ
- ・焼き豚
- ・さつま芋干支羊
- ・小梅麴
- ・たたき牛蒡
- ・昆布巻き
- ・杉井奉書柿
- ・焼き帆立
- ・慈姑六方
- ・梅人参

◆ 武の重

- ・海老艶煮
- ・田作り金銀合わせて
- ・カニ紅白テリヌ
- ・金柑蜜煮
- ・細伊達巻
- ・あなご八幡巻き
- ・門松ようかん
- ・手まり麴
- ・翡翠梅
- ・数の子土佐漬け
- ・サーモン紅葉漬け
- ・鮭腹子溜まり漬け
- ・黒豆紅白ちゅうろぎ
- ・紅白脛柚子仕立て
- ・メ小鯛
- ・蛸柔らか煮
- ・小梅麴
- ・栗きんとん
- ・渋皮栗
- ・梅松景

◆ 参の重

- ・三陸産なめた鰯煮付け
- ・梅麴
- ・針生姜
- ・絹さや

◆ 年越しそば

- ・生そば
- ・たれ
- ・薬味



2027 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(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。