

新春
おせち

鳥羽シーサイドホテル

山海玉手箱

(5箱3段重)

新春の語らいの場を彩る
和・洋のお料理を
(空・雪・月・花・星)の5つの
お重に盛り付けました。
「令和」最初のお正月は
鳥羽シーサイドホテルの
おせちでお楽しみ下さい。

空の重 28.0cm×14.0cm×4.9cm
雪・月・花・星の重 14.0cm×14.0cm×4.9cm



25,000円 (税込み)

■消費期限/2020年1月31日(金)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日。
■ヤマトクール便(冷凍)にて12月30日(月)着にてお送りします。

※ただし一部地域(離島など)は有料。

※ヤマト便代金引換が基本となります。

※配達時間指定不可。

■各種割引対象外となります。

ご予約期間 2019年12月13日(金)まで

お問い合わせ・お申し込みは
予約専用TEL

0599-25-8181

受付時間 9:00~19:00



〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町1084番地
TEL 0599-25-5151 FAX 0599-25-6552
http://www.tobaseasidehotel.co.jp/



〈監修〉 都地宏二
統括料理長



※飾り、おとそ一式、植物は付きません。



星の重

- たなきぼろ
- 雲丹とろろの新丈
- くるみ六丁仕立て
- 鯖金銀巻
- 田作り
- 柿なます



花の重

- ぶり湯葉巻
- 栗きんとん
- 鶏松風
- 甘栗若桃
- 金箔黒豆
- サーモン尾州巻



月の重

- クローストビーフ
- 海老手り
- 伊勢鶏のカシューナッツ炒め
- 安納いもスイートポテト



雪の重

- 梅花人参
- 菜の花
- 伊勢わかめ
- 竹の子土佐煮
- 鰻煮しめ
- 松茸いか白煮
- はなて貝柱の漬付け焼
- かきの山椒煮
- さわら胡麻塩焼



空の重

- にしん昆布巻
- 手まり越
- 数の子美味漬
- 琥珀笹包み
- 寿煮鮓
- あゆ煮ひたし
- 金樹みず漬
- 伊達海老塩茹で
- 小川サーモン
- 大豆菜らか煮
- 蛸菜煮
- 紅白かまぼこ

全38品目

お 申 込 者

フリガナ			
お名前			
住所	〒 ー		
TEL		FAX	
FAXでお申し込みの方は、受付番号をご返信しますので必ずFAX番号もご記入下さい			
お勤め先			
注文数	個		
お支払方法	(代 引 ・ 振 込) お振込みは12月20日までにお問い合わせ致します。 振込み手数料はお客様負担となります。		

〈振込先〉 百五銀行 鳥羽支店 普通 360855 口座名：鳥羽シーサイドホテル株式会社

お 届 け 先

(同 上 ・ 下 記 住 所) い ず れ か に ○ を 入 れ て く だ さ い

フリガナ			
お名前			
住所	〒 ー		
TEL			

【ご注意点】

- 消費期限／2020年1月31日(金)
【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日。
- 配達はやマトクール便(冷凍)にて
2019年12月30日(月)着にてお送りします。
※ヤマト便代金引換が基本となります。
※時間指定はできません。
- 料金／25,000円※消費税・送料・代引手数料を含みます。
※ただし一部地域(離島など)は有料。
- サイズは空の重28.0cm×14.0cm×4.9cm
雪・月・花・星の重14.0cm×14.0cm×4.9cm
5箱3段重となります。
- 各種割引対象外となります。

おせち料理のお申込み誠にありがとうございました。
お申し込みの確認として受付番号をご連絡しております。
お問い合わせ等の際は、下記受付番号を係りまでお申し付けくださいませ。

受付番号	
受付日 受付担当	
備考	

鳥羽シーサイドホテル

〒517-0021三重県鳥羽市安楽島町1084番地 Tel.0599(25)5151(代)
<http://www.tobaseasidehotel.co.jp/>

FAXはこちら

Fax.0599(25)6552