



全三十七品目

※飾り、おとそ一式は付きません。

五つのお重に散りばめた厳選
された素材と料理人の技を
お楽しみください

〔監修〕統括料理長
都地宏二

25,000円 (税込み)

- 消味期限/2021年1月31日(日)【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(水)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。

新春
おせち

山海王手箱

鳥羽シーサイドホテル

(5箱3段重)

【5箱3段重】

伊勢海老・鮑の合った「空の重」
の他、「雪」「月」「花」「星」は
小分けにして冷蔵庫に収まる
コンパクトサイズです。



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

ご予約期間 2020年12月11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

湯めぐり海百景
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 FAX 0599-25-6552

<https://www.tobaseasidehotel.co.jp/>

お勧めの逸品たち(選りすぐり8品)



いくら醤油漬

いくら本来の味・食感そのままに
上品に味付けしました。赤い色
も華やかな子孫繁栄を願う縁起
物です。



寿煮鮑

蒸し煮にしていることでふっくら
やわらかに仕上げました。長寿を
願った一品です。



鯉の子吉野煮

祝い魚である鯉の子(真子)をと
ろみをつけじっくりと炊きあげま
した。食感がクセになる一品です。



あゆ煮びたし

縁起のよい子持ちの鮎を、骨ま
で食べられるようやわらかく炊き
上げました。



数の子美味漬

子孫繁栄を願う縁起物です。鯉
や昆布の出汁で上品な味に仕上
げました。コリコリした食感も
お楽しみください。



ローストビーフ

お子様にも人気のローストビー
フを素材の味を活かしたシンプ
ルな味付けに仕上げました。



うたせ海老

鳥羽の離島「答志島」でもよく食
べられる味付けにしました。
もちろん頭から丸ごとお召し上が
りください。



さわらアラメ巻

出世魚で「春を告げる魚」と縁
起の良いとされる鰯を三重県産
のアラメで巻き、手間ひまをかけ
炊きあげました。

お 申 込 者

フリガナ			
お 名 前			
住 所	〒 —		
T E L		F A X	
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11日までにご利用致します。 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	〒 —		
T E L			

【ご注意点】

- 消味期限／2021年1月31日(日)
- 【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
2020年12月30日(水)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	