

鳥羽シーサイドホテル

新春おせち

五箱三段重

山海玉手箱



※盛りつけイメージ
飾り、おとそ一式は付きません。

ご献立一例 (三重県食材使用)



【かきの白味噌煮】

伊勢湾の滋味豊かな牡蠣をぷりぷりの食感を失わない程度に煮詰め、白味噌であじわい深い味に仕上げました。



【松阪牛のしぐれ煮】

松阪牛とささがきにした牛蒡を甘辛く炊きました。松阪肉のこくのある旨みをお楽しみください。



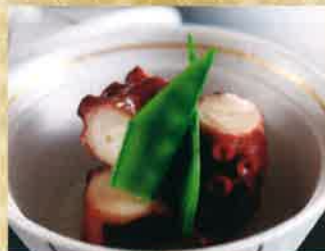
【伊勢茶さんとんと甘露栗】

伊勢茶の粉末をふんだんに取り入れ、風味豊かで鮮やかなきんとんに仕上げました。



【雲丹とアオサの真丈】

香り高い三重県産アオサを使用し、雲丹の風味とともに上品にお楽しみいただける一品に仕上げました。



【蛸柔煮】

栄養豊富な三重の海で育ったタコはキュッと歯ごたえがあるのに柔らかく食べやすいのが特徴です。



【さわら西京焼】

春の訪れを表す鱈は伊勢湾産を使用し、こだわりの西京味噌に漬け込み、焼き上げました。

27,000円

(税込)

■ご予約期間■

2022年12月9日(金)

商品は定数になり次第、締め切りとなります。

■お申し込み■

0599-25-5151

受付時間 9:30~18:00

地域の素材を折り返み、
五つのお重に華やかに
盛り付けました。
ぜひお楽しみください。

【監修】統括社理長
都地宗二



公式 HP



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

- 賞味期限 / 2023年1月31日(火)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日
- ◆空の重 28.0cm×14.0cm×4.9cm
- ◆雪・月・花・星の重 14.0cm×14.0cm×4.9cm
- ヤマトクール便(冷凍)にて 12月30日(金)着にてお届けします。
※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。

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	計	円
お支払方法	(代 引 ・ 振 込) お振込みは12月9日までをお願い致します。 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】

- 賞味期限/2023年1月31日(火)
 【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
 2022年12月30日(金)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/27,000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)
<https://www.tobaseasidehotel.co.jp/>

FAXはこちら

Fax.0599(26)5168