

新春おせち

「山海玉手箱」



30,000円 (税込)



【かきの真丈】

三重県産カキを粗みじんにして、魚のすり身と三重県産アラメを合わせて蒸しあげました。



【かきの白味噌煮】

カキと三重県産のアオサを、合わせ味噌にオイスターソースを加えて煮込みました。



【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。



【伊勢茶きんとん甘露栗】

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。



【わらさのチーズ焼き】

三重県産のワラサに下味をつけ、オレンジピールとチェダーチーズを乗せて焼き上げました。

三重県産の素材を折り返み
五つのお重に華やかに盛り付けました。
新春にふさわしい内容となっております。
ぜひ皆様でお楽しみください。

【監修】統括料理長
都地宏二



■ご予約期間■

2024年12月6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

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 / 2025年1月31日(金)【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の五箱三段重
■料金 / 30,000円※消費税・送料・代引き手数料を含みます。
※一部地域(離島など)は有料。
※各種割引対象外となります。
■配達 / ヤマトクール便(冷凍)にて12月30日(月)着にてお届けします。
※配達時間指定不可。
※ヤマト便代金引換が基本となります。

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6日までにお願い致します。 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
振込み名義 (同上・ 様名にて)

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/2025年1月31日(金)
【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の五箱三段重
- 料金/30,000円※消費税・送料・代引き手数料を含みます。
※一部地域(離島など)は有料。
※各種割引対象外となります。
- 配達/ヤマトクール便(冷凍)にて12月30日(月)着にてお届けします。
※配達時間指定不可。
※ヤマト便代金引換が基本となります。

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