

おせち

ご予約お待ちしております

サイズ(内寸) 18.5cm×18.5cm (3〜4人前)



お申込み期限

12月27日(土)まで

お引渡し日時

12月30日(火)・31日(水)

10:00〜19:00

特選おせち三段重

23,000 円(税込)

一の段

鰯西京黄身焼
紅ユウカ檸檬煮
煮鮑、味付け数の子
ワカサギ南蛮漬け、海老真丈
土浦蓮根甘酢漬け
川海老佃煮、鰹胡桃
松前漬け、イクラ醤油漬け
餅玉すだれ

二の段

常陸牛大和煮、梅麩
バナメイ海老あご芝煮
鰾昆布巻き、紫花豆
花サーモン、モッツアレラチーズ
ほのかね伊達巻、林檎金時
合鴨スモーク、笠間の栗甘露煮
牛肉八幡巻、落緑煮

三の段

蜜汁叉焼、タコ足の醤油煮
あんずのラム風味
ドライトマトの赤ワイン煮
焼き帆立、海老のテリーヌ
ローストポーク
チキンのベーコン焼き、中華クラゲ
胡瓜と大根と人参の
ミニフルーツ串 中華風ビクルス

クール便での配送も行っております。ご注文の際にお申し付けください。
尚、配送料(1,560円/個)はお客様ご負担となりますので、予めご了承くださいませ。

お支払方法は下記の2種類よりお選びいただけます。

- ①ご来館によるお支払い 10:00〜19:00(現金・クレジット可)
- ②お振り込みによるお支払い 12月26日(金)までに下記口座へお振り込みください。
常陽銀行本店 当座預金0001234 口座名義 (株)リオ・ホテルズ

一年の始まりに彩を添える特選おせちを
ご用意いたしました。
この機会に、ぜひご賞味くださいませ。



サイズ(内寸) 19cm×19cm (2〜3人前)

中華一段重 13,000 円(税込)

鮑の柔らか煮
タコ足の醤油煮
蜜汁叉焼
イカの松笠焼
ドライトマトの赤ワイン煮
海老のテリーヌ
あんずのラム風味
合鴨からし煮
焼き帆立
チキンベーコン巻き
中華クラゲ
有頭海老の香り煮
海老湯葉巻き
ピリ辛こんにゃく
ローストポーク
胡瓜と大根と人参の
ミニフルーツ串 中華風ビクルス