

2024年 新春 水戸三の丸ホテル おせち

特選おせち三段重 22,000円 (税込)

サイズ (内寸) 185cm×185cm (3~4人前)



【一の重】

- ・鰯西京黄身焼 ・紅ユウカ檸檬煮
- ・煮鮑 ・味付け数の子 ・海老真丈
- ・霞ヶ浦ワカサギ南蛮漬け ・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

【二の重】

- ・常陸牛大和煮 ・梅麩 ・鯀昆布巻き
- ・バナメイ海老あご芝煮 ・常陸大黒豆
- ・花サーモン ・モツアレラチーズ
- ・ほのあかね伊達巻 ・林檎金団
- ・合鴨スモーク ・笠間の栗甘露煮
- ・牛肉八幡巻 ・露緑煮

【三の重】

- ・ローストポーク ・あんずのラム風味
- ・ドライマトの赤ワイン煮
- ・イイダコの醤油煮 ・海老湯葉巻き
- ・胡瓜と大根と人参の中華風ピクルス
- ・蜜汁叉焼 ・中華クラゲ ・焼き帆立
- ・チキンのベーコン焼き ・ミニフルーツ串
- ・ホッキ貝の彩色野菜のサラダ風味

一年の始まりに
彩り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。

お申込み締切日 12月27日 (水)

お引渡し日時 12月30日 (土) ・ 31日 (日) の10:00~19:00

※クール便での配送も行っております。ご注文の際申し付け下さい。

尚、配送料 (1,450円/個) はお客様ご負担となりますので、ご了承くださいませ。

お引渡し時支払い、もしくは事前支払い制となります。

①ご来館によるお支払い：10：00～19:00 (現金・クレッジット可)

②お振込みによるお支払い：12月27日までに下記口座へお振込みください。

常陽銀行本店 当座預金 0001234 口座名義 ㈱リオ・ホテルズ水戸

中華おせち一段重 12,000円 (税込)

サイズ (内寸) 19cm×29cm (2~3人前)

- ・蜜汁叉焼 ・焼き帆立 ・チキンベーコン巻き
- ・有頭海老の香り煮 ・椎茸竹の子煮 ・ピリ辛こんにゃく
- ・あんずのラム風味 ・ドライマトの赤ワイン煮
- ・中華クラゲ ・イイダコの醤油煮 ・海老湯葉巻
- ・あぶり豚の角煮 ・中華風細切りメンマ ・合鴨からし煮
- ・ホッキ貝と彩り野菜のサラダ風味 ・ローストポーク
- ・胡瓜と大根と人参の中華風ピクルス
- ・鮑風山椒煮 ・ミニフルーツ串



SANNOMARU HOTEL
三の丸ホテル

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸2-1-1
<https://www.rio-hotels.co.jp/mito/>

TEL 029-221-3011

【お電話でのご予約受付時間】 9:00~19:00