

二〇二三年

ホテル津センターパレスの

おせち



お子様から
ご年配の方まで
幅広い世代で楽しめる
おせちです。

全30品 2~3人前(目安)

税込 **10,000**円

重量:1.2kg / お重サイズ:7寸1段重(22×22cm)

おせち 全30品

- ・焼き海老
- ・伊達巻き
- ・プチテリーヌ蟹三色
- ・味付け数の子
- ・綿玉子
- ・笹よもぎ餅
- ・タコ照り焼き
- ・丹波ぶどう豆
- ・さつまいも干支
- ・花餅てまり
- ・羽二重奉書
- ・叩き牛蒡
- ・鴨パストラミ
- ・鯉胡桃
- ・市松羊羹
- ・帆立串
- ・ローストビーフ
- ・花餅かすみ梅
- ・鮑
- ・田作り
- ・富有柿と大根の胡麻和え
- ・鱈照り焼き
- ・紅白蒲鉾
- ・一口鯉昆布巻き
- ・スモークサーモン
- ・栗
- ・ミニッツチーズサーブ
- ・サーモン砵巻
- ・中華海月
- ・松前漬

ご予約
受付

ホテル津センターパレス

059-269-6990

ご予約期間 / 11月1日(火) ~ 12月20日(火)

受け
渡し

受け渡し期間 / 12月30日(金) 10:00~19:00
12月31日(土) 10:00~19:00

受け渡し場所 / 2F Dining EMI 特設会場



「地元とゲストの結節点」をコンセプトに
地域の魅力再創出を目指す津市大門のランドマークホテル。

ホテル津センターパレス

〒514-0027 三重県津市大門 7-15

TEL.059-269-6990 FAX.059-269-6993

<https://www.rio-hotels.co.jp/tcp/>

