

# 洋風おせち 2022 18品目 2~3人前



① オマール海老のマリネ サラダ仕立て  
アレルギー食材：海老・小麦・大豆

鮑と帆立のフランボワーズ風味  
アレルギー食材：鮑・小麦・大豆



② キャビアをのせた鱈のブランドバゲット添え  
アレルギー食材：小麦・大豆・乳

スモークサーモンいくらと彩り根菜のマリネ  
アレルギー食材：鮭・いくら・小麦・大豆・オレンジ



③ 鰻のトルティージャ  
アレルギー食材：卵・乳・小麦

ズワイ蟹と数の子の柚子マリネ  
アレルギー食材：蟹・小麦・大豆



④ 鴨胸肉のパストラミ仕立て  
アレルギー食材：オレンジ

ローストビーフ 黒胡椒ソース  
アレルギー食材：小麦・大豆・牛

鶏のモザイク バスク風  
アレルギー食材：鶏



⑤ パテドカンパーニュ・無花果赤ワイン煮  
アレルギー食材：小麦・豚・卵・乳・アルコール

ハモンセラノ  
アレルギー食材：豚

フォアグラテリーヌ・洋風栗きんとん  
アレルギー食材：小麦・大豆・ナッツ・アルコール・乳



⑥ 牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風  
アレルギー食材：牛・小麦・乳・大豆・アルコール



⑦ 吉田牧場のカチョカバロチーズと  
ピーチポークベーコンのキッシュ  
アレルギー食材：小麦・乳・卵・豚

紅白マカロン

アレルギー食材：卵・乳・大豆・ゼラチン・アーモンド・アルコール



パウンドケーキ

アレルギー食材：卵・小麦・乳

カヌレ

アレルギー食材：卵・小麦・乳・アルコール

トリュフチョコレート

アレルギー食材：乳・大豆・オレンジ・アルコール



全18品目を3段の箱にパッケージしました。  
新たな年の幕開けをより華やかに彩ります。

※②のパッケージは⑦⑧の箱に入っております。  
※⑥のお料理は電子レンジ電子で温めてお召し上がりください。  
※画像のシャンパンはイメージになります。

ご予約締切日 2021.12.25 (土)まで / 12月31日(金)午後3時~午後6時迄。ホテル特設コーナーにてお引き渡しとなります。

お問い合わせ番号：レストラン予約 (10:00am-7:00pm) Tel.086-898-2284

- 〈お申込方法〉 お電話、Webにてお承りいたします。※完全予約商品になります。
- 〈お支払方法〉 ①当日支払(現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能) ※午後3時~午後6時の間、ホテル1F ホテル特設コーナーにて、商品お引渡し時にお願いいたします。  
②事前支払(現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能) ※ホテル1F カジュアルダイニングウルバーノにて承ります。  
③web事前決済は、各種クレジットカードのみになります。
- 〈ご予約締切日〉 12月25日(土)
- 〈お引渡し期間〉 12月31日(金)午後3時~午後6時迄。ホテル特設コーナーにてお引き渡しとなります。配達には承っておりません。ご了承ください。
- 〈その他〉 お申込後のキャンセル、ご返品等は一切お受けいたしかねます。各種割引対象外とさせていただきます。デコレーション等、一部内容を変更する場合がございます。表示価格は消費税込の価格となります。