

# プレミアム洋風おせち 2024

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・アルコール



② キャビアをのせた鱈のブランダード 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

ズワイ蟹とカリフラワーのアスピック

アレルギー食材：蟹・卵・乳・牛・大豆・鶏・豚・ゼラチン



④ 鴨胸肉のバストラミ仕立て

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・アルコール



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・ゼラチン・大豆・アルコール

ハモンセラノー

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・豚・鶏・小麦・乳・大豆・アルコール



⑦ 吉田牧場のカチョカパロチーズと  
ビ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



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

瀬戸内レモンのパウンドケーキ

アレルギー食材：卵・小麦・乳



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のバゲットは15個の箱に入っております。

※⑥のお料理は電子レンジで温めてお召し上がりください。

※画像のワインはイメージになります。

〈お申込方法〉 Webもしくはお電話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当日支払い(現金・各種クレジットカード、PayPay利用可能)

②事前支払い(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になります。

〈ご予約締切日〉 12月25日(月)

〈お引渡し期間〉 12月31日(日) 3:00p.m.~6:00p.m. ホテル1F特設コーナーにて商品お引渡しとなります。配達には承っておりません。ご了承ください。

〈その他〉 お申込み後のキャンセル、ご返品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。

※表示価格には消費税が含まれております。