特選おせち

ご予約締切日　2023.12.15（金）まで

※12.31（日）に宅配便にてお届け致します。

和洋中［三段重］

67品目　約4~5名様分　80個限定　￥31,320

伝統的な日本のお正月料理を盛り付けた壱の重、
鮮やかな色彩がよりお正月を華やかにする洋風料理の弐の重、
豪華な食材をふんだんに使った中国料理が並ぶ参の重。
品良くひとつひとつ丁寧に味付けされた67種類のお品を美しく、
ぎっしりと詰め込んだ「和洋中三段重」をお届けいたします。

和洋［一段重］

30品目　約3~4名様分　100個限定　￥14,000

おせち料理伝統のお料理に加え、テリーヌやマリネなど洋の味わいもお楽しみいただけるお品をふんだんに盛り込んだ贅沢なおせち料理に仕上げております。

※表示価格はすべて宅配料・消費税込です。

ANA CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
OKAYAMA

【お申込み・お問い合わせ】
宴会予約係
9:00a.m.~6:00p.m. 定休日：日曜日
Tel.086-898-2262
Fax.086-898-2302

特選おせち　お品書き

和洋　一段重

※写真は一段重です。

【三〇品目】約三名～四名様分

ベーコンと法蓮草のチーズキッシュ
ブラックオリーブ塩漬け
スタッフドオリーブ塩漬け
金柑煮　紅蒲鉾　白蒲鉾
伊達巻
片口鰯の田作り
空豆塩煮
ミートローフのパイ包み
桃のコンポート
ドライトマトのワイン煮
蓮根の芽梅酢漬け
小鯛笹漬け
紅白大根なます
いくら醤油漬け　数の子醤油漬
海老艶煮
パストラミビーフ
サーモンクリームチーズ
ミニ赤ピーマンピクルス
黒豆煮金箔添え
栗甘露煮　渋皮栗甘露煮
芋きんとん
網笠柚子
ブリ照り焼き
帆立照焼
梅麩甘煮
筍木の芽和え

■一段重「○」は使用。「ー」は不使用。

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	松茸	もも	山芋	りんご	ゼラチン	鯖	ごま
○	ー	○	○	ー	○	○	ー	○	ー	○	○	○	ー
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	バナナ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	カシューナッツ	
ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	ー	

和洋中　三段重

※写真は三段重です。

【六十七品目】約四名～五名様分

壱の重　日本料理【二十七品】

赤魚西京焼き
紅蒲鉾　白蒲鉾
栗甘露煮　渋皮栗甘露煮
芋きんとん
焼き湯葉醤油味
片口鰯の田作り
黒豆煮金箔添え
大根と人参のなます
帆立照焼
いくら醤油漬け
伊達巻
くわい松笠甘露煮
味付け花型赤こんにゃく
金柑煮　海老艶煮
鮭昆布巻
筍木の芽和え
桜海老と筍の信田巻
ひょうたん柴漬け風
花形人参煮
海老手綱黄味寿司
ブリ照り焼き
小鯛笹漬け
蓮根の芽梅酢漬け
数の子醤油漬け

弐の重　西洋料理【十九品】

イチゴのマーブルチーズ
キウイのマーブルチーズ
マンゴーチーズの干し柿サンド
合鴨オレンジソース煮
ミートローフのパイ包み
ブラックオリーブ塩漬け
スタッフドオリーブ塩漬け
鰊のマスタード和え
サーモンクリームチーズ
ミニ赤ピーマンピクルス
牛肉リエットのラズベリーソース
数の子とカラフトシシャモ卵のマヨサラダ
空豆塩煮
トリュフ入りローストチキン
ミニ黄ピーマンピクルス
ベーコンと法蓮草のチーズキッシュ
いか黄金焼
大根と玉葱のサーモンマリネ
ドライトマトのワイン煮
スモークポークパストラミ

参の重　中国料理【十九品】

きなこカシューナッツ
チキンとチーズの二色焼き
鶏肉の牛カルビ包み
クランベリーとクルミのシロップ煮
鶏肉の菜の花巻
イカと木耳の炒め
豚の角煮
きゅうり醤油漬け
海老のチリソース
糸唐辛子
いいだこの醤油煮ごま風味
菊酢漬け
太刀魚の八幡巻
蒸し鶏と伊予柑のテリーヌ
柚子皮甘煮
ままかりとレモンの酢漬け
中華くらげ
クコの実
チキンとキノコの彩りサラダ
紅ズワイガニわらび巻

■三段重「○」は使用。「ー」は不使用。

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	松茸	もも	山芋	りんご	ゼラチン	鯖	ごま
○	ー	○	○	ー	○	○	ー	ー	ー	○	○	○	○
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	バナナ	牛肉	くるみ	鮭	大豆	鶏肉	豚肉	カシューナッツ	
ー	○	○	○	○	ー	○	○	○	○	○	○	○	

ご注文について

【お申込方法】申込専用用紙、Webもしくはお電話にてお承りいたします。

【お支払方法】お申し込み後、7日以内に指定口座までお振込みいただくか、ホテルまでご来館いただきお支払い下さい。
ご入金をもちまして本受注とさせていただきます。
※振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。 ※カード、キャッシュレス決済でのお支払いは承っておりません。

【お申込締切日】お申込の締切は**12月15日（金）**となっております。
尚、ご郵送・FAXでのお申込の場合は、**12月15日（金）**ホテル着分までとさせていただきます。

【配達時間】配送時間帯は下記よりお選びくださいませ。尚、配送時間指定はご容赦くださいませ。
■午前中　■2:00p.m.~4:00p.m. ■4:00p.m.~6:00p.m. ■6:00p.m.~8:00p.m. ■7:00p.m.~9:00p.m.

【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。
季節商品につき内容、重箱につきましては一部変更になる場合がございますので、あらかじめご了承くださいませ。

Webからのご注文も可能です。

https://x.gd/uk8zT

※表示価格はすべて宅配料・消費税込です。