

ホテルクオリティの
特選おせちで
新年を
より華やかに



OSECHI

ANAクラウンプラザホテル岡山 特選おせち

和洋中【三段重】 59品目 約4~5名様分 **60個限定**

伝統的な日本のお正月料理を盛り付けた巻の重、
鮮やかな色彩がよりお正月を華やかにする洋風料理の式の重、
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59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。

¥30,780 ※宅配料・消費税込

和洋【一段重】 30品目 約3~4名様分 **80個限定**

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。

¥14,580 ※宅配料・消費税込

【ご予約締切日】 2019.12.15(日)まで/
※12.31(火)に宅配便にてお届け致します。

【お申込み・お問い合わせ】 **Tel.086-898-2262**
(宴会予約) **Fax.086-898-2302**

ANAクラウンプラザホテル岡山

〒700-0024 岡山市北区駅元町15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

お品書き

和洋 一段重

【三〇品目】 約三名〜四名様分

- ポークハムバストラミ
- ポロニアソーセージ
- ミニ赤ピーマンピクルス
- ミニ黄ピーマンピクルス
- 片口鰯の田作り
- 紅蒲鉾
- 白蒲鉾
- くるみとイカナゴの餡煮
- 筍山椒煮
- 若桃コンポート
- ミートローフのパイ包み
- ドライトマトのワイン煮
- 海老とチーズの市松
- ケツパー酢漬
- 紅鮭スモーク
- 海老艶煮
- 数の子醤油漬
- ミズタコのスモークオイル漬
- スモーク帆立オイル漬
- ゆで枝豆
- オリーブ塩漬
- スタップドオリーブ
- 二色栗甘露煮
- 黒豆煮 金箔添え
- クリームきんとんバナナ風味
- 鮑酒蒸し
- いくら醤油漬
- 紅白大根なます
- ほうれん草の鳴門巻
- 網笠柚子



※写真は一段重です。

■一段重「○」は使用。「-」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
○	-	○	○	-	○	-	-	○	○	-	○	○	○
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	
○	-	○	-	-	-	○	○	○	○	○	○	-	

和洋中 二段重

【五十九品目】 約四名〜五名様分

- ### 日本料理

 - 紅蒲鉾 白蒲鉾
 - 甘鯛西京焼
 - ほうれん草の鳴門巻
 - 片口鰯の田作り
 - 二色栗甘露煮
 - クリームきんとんバナナ風味
 - 黒豆煮 金箔添え
 - いくら醤油漬
 - 真鱈醤油煮
 - 伊達巻
 - 味付け花型赤こんにゃく
 - エンドウ醤油漬
 - 大根と人参のなます
 - 金柑甘煮
 - 鯨昆布巻
 - 海老艶煮
 - 桜海老信田巻
 - 筍山椒煮
 - 鮑酒蒸し
 - 松笠いか白焼
 - 数の子醤油漬
 - 蓮根の芽梅酢漬

中国料理

 - チャーシュー オイスター風味
 - くるみ餡焼き
 - きなこカシューナッツ
 - サヨリと野菜の酢漬
 - クコの実
 - きゅうり醤油漬
 - いか葱塩炒め
 - エビチリソース
 - 中華わかめ
 - たこ照り焼き
 - セロリ塩漬
 - 焼いかウニ炙り
 - 白菜玉子巻
 - レモン酢クラゲ
 - 豚タンのピリ辛スモーク
 - 穴子山椒の野菜伸し

西洋料理

 - チーズとイチジクのケーキ
 - 南瓜のテリーヌシナモン風味
 - 杏子白ワイン煮
 - ミートローフのパイ包み
 - 塩漬けオリーブ
 - スタップドオリーブ
 - スモークビーフ
 - 合鴨オレンジソース煮
 - ブロッコリーブイヨン煮
 - 紅鮭チーズ
 - アブルーガ(鰾卵)
 - 生ハムチーズロール
 - ポークタンと法蓮草のパテ
 - カニテリーヌ
 - タコスモークオイル漬
 - ホタテスモークのオイル漬
 - ミニ赤ピーマンピクルス
 - ミニ黄ピーマンピクルス
 - 魚卵詰めやうりか醤油風味
 - 牛肉の牛蒡巻



※写真は二段重です。

■三段重「○」は使用。「-」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
○	-	○	○	-	○	○	-	-	○	○	○	○	○
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	
○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	○	

ご注文について

- 【お申込方法】 申込専用紙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、3日以内に指定口座までお振込み、もしくはホテルへ直接ご持参くださいませ。振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。カードでのお支払いはご遠慮くださいませ。ご入金をもちまして本受注とさせていただきます。
- 【お申込締切日】 お申込の締切は12月15日(日)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(日)ホテル着分までとさせていただきます。
- 【配達時間】 配達時間帯は下記よりお選びくださいませ。尚、配達時間指定はご容赦くださいませ。
■午前中 ■14時〜16時 ■16時〜18時 ■18時〜20時 ■19時〜21時
- 【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。

<http://www.anapokayama.com/osechi/>

※表示価格はすべて宅配料・消費税込です。