

新阪急ホテル高知 元総料理長監修

和と洋のお料理を彩り鮮やかに盛り込んだ二段重は
年末年始の食卓を華やかに演出します。



※食材は仕入状況により変更する可能性があります。ご了承ください。

■ 洋
 ローストビーフ
 南フランス風 野菜のオムレツ
 スペイン風オムレツ
 野菜のピクルス
 スモークサーモンのチーズ巻
 奈良漬けとチーズのサンドウィッチ
 海鮮マリネ
 エスカベッシュ
 四万十島の照り焼き

■ 和
 海老艶煮
 カズノコ
 牛肉八幡巻き
 豚の角煮
 タタキ牛蒡
 出し巻玉子
 ごまめ
 鱈の西京味噌漬
 梅麩
 丹波黒豆



和・洋二段重
19品目

3~4人前

重箱 縦20cm×横20cm

限定
20食

10,000円 (税込10,800円)

申込締切 12月27日(水)まで

注: 12/27以降のキャンセルはキャンセル料としてご予約合計金額の50%を頂戴致します。

<お渡し方法は下記どちらかになります>

- 12月31日にシレストむろとにてお渡し
- 12月31日にご自宅まで配達 (配達は室戸市内に限ります)
10:00以降順次配達致します。配達の時間指定はでき兼ねますのでご了承ください。



二〇一八年 シレストむろと おせち「匠味」



お問い合わせ、ご予約は 0887-22-6610

室戸海洋深層水SPA
シレストむろと
searest muroto