

# 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。

和・洋二段重  
19品目

3~4人前

重箱 縦20cm×横20cm

限定  
20食

■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



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