

新春のお喜びとご家族のご健勝を願うよう
やまとなでしこのように、美しく、煌びやかに
職人の技と味とまごころを込めて皆様へ。

小倉リーセントホテル
謹製御節料理

おせち

お引き取りのお客様への特典
ホテル1F
レストラン 馨 お食事券
【2,000円分】進呈
【31日ご来店時におせち料理とご一緒に進呈いたします。】



三十一年版
初夢枕 姫馬
「姫馬-ひめ」
限定 100重
二段重【3名様向け】16,000円(税込)



参の重 日本料理
丹波葡萄豆金箔飾り ■ いくら ■ 鱈の照り焼き ■ 焼き海老
海老錦手鞠 ■ 日の出きぬた ■ 露の甘酢煮 ■ たたき牛蒡
栗甘露煮 ■ 栗きんとん ■ 若桃の甘露煮 ■ 星のカスタード
柿とキウイの彩り博多 ■ 三色の博多漬 ■ 烏賊の黄金焼き
海老空豆 ■ 蟹の菊花巻き ■ 烏賊と海老の銀杏醬
薩摩甘藷 ■ 伊達巻 ■ 紅白市松蒲鉷 ■ あけぼのチーズ巻き
数の子 ■ 磯風巻き ■ 胡桃のかつお和え ■ 海老松花揚げ
真鶴子の旨煮 ■ 磯松風 ■ 合鴨ロース ■ 蛸の照り焼き
■ 紅鮭の昆布巻き

式の重 洋中料理
■ ローストビーフ(和風おろしソース) ■ 白身魚のマンゴーマリネ
■ フランス産カマンベール ■ フォアグラパティ ■ 乾燥蝦仁
■ 広東風叉焼 ■ 中華海月 ■ 豚肉と鶏肉のベーコン巻き
■ 蟹と数の子のテリーヌ ■ 帆立貝のスマーク ■ 花餅桃

三段重
「初夢枕 三十一年版
-はつゆめまくら-」
●外寸(25cm×22cm×5cm)【内寸24cm×21cm】

限定 350重 販売価格 5名様向け 22,500円(税込)

- | | | |
|---|---|---|
| <p>参の重</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ローストビーフ(和風おろしソース) ■ 白身魚のマンゴーマリネ ■ フランス産カマンベール ■ フォアグラパティ ■ 乾燥蝦仁 ■ 広東風叉焼 ■ 中華海月 ■ 豚肉と鶏肉のベーコン巻き ■ 蟹と数の子のテリーヌ ■ 帆立貝のスマーク ■ 花餅桃 | <p>式の重</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 丹波葡萄豆金箔飾り ■ いくら ■ 鱈の照り焼き ■ 焼き海老 ■ 海老錦手鞠 ■ 日の出きぬた ■ 露の甘酢煮 ■ たたき牛蒡 ■ 栗甘露煮 ■ 栗きんとん ■ 若桃の甘露煮 ■ 星のカスタード ■ 柿とキウイの彩り博多 ■ 三色の博多漬 ■ 烏賊の黄金焼き ■ 海老空豆 ■ 蟹の菊花巻き ■ 烏賊と海老の銀杏醬 ■ 薩摩甘藷 ■ 伊達巻 ■ 紅白市松蒲鉷 ■ あけぼのチーズ巻き ■ 数の子 ■ 磯風巻き ■ 胡桃のかつお和え ■ 海老松花揚げ ■ 真鶴子の旨煮 ■ 磯松風 ■ 合鴨ロース ■ 蛸の照り焼き ■ 紅鮭の昆布巻き | <p>「三段重 初夢枕 お品書き」</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ロースターの黄金焼き ■ 伊達巻 ■ 紅白市松蒲鉷 ■ あけぼのチーズ巻き ■ 数の子 ■ 磯風巻き ■ 胡桃のかつお和え ■ 海老松花揚げ ■ 真鶴子の旨煮 ■ 磯松風 ■ 烏賊と海老の銀杏醬 ■ 星のカスタード ■ 合鴨ロース ■ 蛸の照り焼き ■ 紅鮭の昆布巻き |
|---|---|---|

ご予約は、裏面のお申込み書をご利用ください。



平成三十一年版おせち料理お申込み受付
申込〆切り 平成30年12月25(火)午後6時まで
県内配達料500円 ※ 県外配達料1,500円
※ 配達は12月31日のお昼以降にお届けします。クローヤマト便
おせち料理お引き渡し日時 平成30年12月31日(月) 午前11時から午後6時まで



ご予約・お問い合わせ先 ☎:093-581-5673 FAX:093-582-1789
小倉リーセントホテル メールアドレス krecent@boreas.dti.ne.jp
〒803-0811 小倉北区大門1丁目1-17 ホームページアドレス http://www.kokura-recenthotel.jp

料理内容は仕入れの都合により一部変更されることもございます。ご了承くださいませ。