

おせち料理

2〜3人前
35品目

26,000円(税込)

1段の外寸:縦19.5cm×横19.5cm×高さ4.5cm

※仕入れの状況により、商品の内容が若干変更になる場合もございます

匠 TAKUMI

限定
100個



参の重



式の重



壺の重

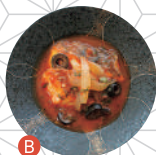
ロブスターのポシェ オーロラソース
アワビと帆立貝のクリーム煮
白身魚のヴィエノワーズ(ウィーン風)
南仏風ラタトゥイユ
ポークのパストラミ
チキンハム ローズマリー風味
ポークの田舎風パテ
赤キャベツとリンゴのブレイゼ
スモークサーモンとマンゴーの
クリームチーズのディップ
キャロットラペ オレンジ風味
チキンとチーズのミートローフ
小海老とセロリのマリネ
黒パイ貝のガルシア風
ボンム ビューレトリュフ風味
ハニーマスタードチキンロール

笹もち
寿カステラ
伊達巻き
ごまボテ・紅はるか
たたき牛蒡
田作り
栗きんとん
炊合せ
有頭エビ照り煮
真だら子うま煮

かまぼこ
錦玉子
青お多福
黒豆 ちよろぎ
金ごまグロ角煮
数の子松前
にしんのマリネ
すだちイクラ醤油漬
京風生酢

ホテル特製和牛肉のローストビーフとヨークシャープディング

- A ポークとプルーンの赤ワイン煮込み
- B 真鯛のプロヴァンス風(トマト風味煮)
- C イル・ド・フランスの仔羊のナヴァラン
- D 海老のフランベ カレー風味



参の重は温めて召し上がる新コンセプトおせちです。匠の味をご賞味ください。

ご予約締切 12月15日(月)

締切日前に予約台数に達した場合、締め切りとさせていただきます。

お渡し日時 12月31日(水)

ホテルリッチ&ガーデン酒田にて17時まで

早期予約&お引取り特典

11月15日までご予約でお引取りのお客様限定

御園でご使用できる商品券2,000円分をプレゼントします

お申込者		フリガナ		お電話番号 自宅 () 携帯 ()
		〒 -		
		ご住所		
商品名	匠 26,000円(税込)	個	円(税込)	お渡し日時 12月31日(水) リッチご来館 受取時間帯を○で囲んでください。 ①10時〜12時 ②12時〜15時 ③15時〜17時
	合計		円(税込)	
お支払方法を○で 囲んでください		現金 クレジットカード/QRコード 銀行振込		
		備考	代金 済・未	口座名義 (株)ホテルリッチ酒田 荘内銀行酒田中央支店 (普)118753 山形銀行酒田支店 (普)719609 鶴岡信用金庫酒田営業部 (普)1106545 きらやか銀行酒田中央支店 (普)120278

お問い合わせ

ホテルリッチ&ガーデン酒田 宴会受付 〒998-0834 山形県酒田市若竹町1-1-1

Tel 0234-26-1343

Fax 0234-26-1119

Mail life@richgarden.co.jp