

五井グランドホテルの

おせち料理

新しき年の初めに
家族で囲む
慶びの祝膳

2019



100個
限定

五井グランドホテル総料理長・高階孝晴が
厳選した材料を使用し丁寧に仕上げました

和洋の二段重

20,000円(税別)

ご予約
受付締切

平成30年
12月25日(火)

お渡し
日時

平成30年
12月31日(月)
AM9:00~PM6:00

一段 洋の重 (11品目)

・伊勢海老の姿蒸し・アワビ殻付煮貝・鯉のスマークサーモン巻き・帆立貝の燻製グリル・ポイルズワイ蟹・エビと野菜のテリーヌ・鴨肉のスマークドライフルーツ添え・ローストビーフ大根のピクルス添え・フォアグラのムーストリフ添え・いずみ鯛燻製・赤黄パプリカオイル炒め

二段 和の重 (23品目)

・有頭海老・鱈の塩焼き・煮蛸・バイ貝旨煮・数の子・いか松笠焼き・イクラ・田作り・栗きんとん・黒豆煮、金箔添え・伊達巻・紅白蒲鉾・人参ねじり梅・梅花れんこん

・にしん昆布巻き・京風なます・かにリング砵巻・梅麩・穂付筍・えび芋六方うま煮・ふきうま煮・たたきごぼう・紅白丁呂木

◆ご予約・お問い合わせは **0436-23-1211**

GOI GRAND HOTEL 五井グランドホテル

〒290-0056 千葉県市原市五井 5584-1 TEL.0436-23-1211(代) FAX.0436-23-1217
E-mail:info@goigrand-hotel.jp http://www.goigrand-hotel.jp



お客様控	お渡し日 平成30年 12月31日(月)	お引取時間	お名前	数量	合計金額
		時	様	個	円

ホテル控	お名前	ご住所 〒	お電話 ()	お引取時間
	お申込み日 月 日	和洋の二段重 21,600円(税込) ×	個 合計金額 円	時