

ホテルルポール麹町 謹製

# おせち料理

ご予約承ります  
※数に限りがございます

## 特選 和洋おせち ¥37,000

木製白木三段重(21cm×21cm×高さ4.5cm×3)  
4~5名様用となります。

- 【一の重(和食)】伊勢海老姿/栗金とん/紅白蒲鉾/黒豆/紅白千代呂儀/伊達巻/練の昆布巻き/市松かぶら/錦糸小川巻/田作り/数の子西京漬け/子持ち昆布/いくら醤油漬
- 【二の重(洋食)】ローストビーフ/スペイン風オムレツ/ペティオニオンバルサミコ酢煮/葉付金柑/車海老/ブロッコリーペペロンチーノ/鴨のバテ/スモーク帆立貝/練の甘酢漬/ズワイ蟹のシャルロット/蓮根酢漬け/チキンのチーズキッシュ
- 【三の重(和食)】鮑の煮貝/鰯西京焼き/蟹爪雲丹揚げ/若鶏牛蒡巻き/諸子甘露煮/帆立貝照り焼き/穴子小袖八幡巻き/柿松穂/紅白はじかみ/あちらら蕪 夢つつみ/煮しめ[蓮根・牛蒡・八つ頭・椎茸・京人參・竹の子・慈姑・さや・手毬麩]



## 和おせち ¥25,000 木製白木二段重(21cm×21cm×高さ4.5cm×2) 4名様用となります。

- 【一の重】黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/車海老/栗金とん/数の子西京漬け/錦糸小川巻/子持ち昆布/練の昆布巻き/市松かぶら/田作り/伊達巻/いくら醤油漬/こはだ栗漬
- 【二の重】煮しめ[蓮根・牛蒡・八つ頭・椎茸・京人參・竹の子・慈姑・さや]/若鶏牛蒡巻/鰯の西京焼き/柿松穂/紅白はじかみ/手毬麩/帆立貝照り焼き/蟹爪雲丹揚げ/鮑の煮貝/諸子甘露煮/あちらら蕪/穴子小袖/葉付金柑/夢つつみ



## 和洋おせち ¥25,000 木製白木二段重(21cm×21cm×高さ4.5cm×2) 4名様用となります。

- 【一の重(和食)】鮑の煮貝/栗金とん/紅白蒲鉾/黒豆/紅白千代呂儀/伊達巻/練の昆布巻き/市松かぶら/錦糸小川巻/田作り/数の子西京漬け/子持ち昆布/いくら柚子釜/小肌栗漬け/紅白輪/鰯旨煮
- 【二の重(洋食)】ローストビーフ/スペイン風オムレツ/ペティオニオンバルサミコ酢煮/葉付金柑/車海老/ブロッコリーペペロンチーノ/鴨のバテ/スモーク帆立貝/練の甘酢漬/ズワイ蟹のシャルロット/蓮根酢漬け/チキンのチーズキッシュ



## 和おせち ¥15,000

木製白木一段重(21cm×21cm×高さ4.5cm)  
2名様用となります。

- 黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/栗金とん/数の子西京漬け/百合根甘露煮/鮭の煮貝/練の昆布巻き/穴子小袖巻/田作り/伊達巻/夢つつみ
- 煮しめ[蓮根・牛蒡・八つ頭・椎茸・京人參・竹の子・慈姑・さや]/鰯の西京焼き/車海老酒煮/紅白はじかみ/手毬麩/葉付金柑/烏賊黄金松穂/錦糸小川巻/あちらら蕪/鮑の煮貝

**お渡し期日**  
◆来館の場合 12月31日 11:00~19:00  
代金は現金にて承ります  
◆宅配の場合 12月31日 10:00以降  
代金はお振込とさせていただきます  
送料別途1,000円(税込)となります

**お申し込み締切**  
12月12日  
数に限りがありますので、お申し込みはお早めに。  
※諸事情により献立の内容が変更になる場合がございます

※表示価格はすべて税込です。