

一年の幕開けにふさわしく…
料理長 西園清高が心を込めて
一品一品丁寧に作り上げます。



おせち

特製

三段重 ¥25,000 (税込)

ご予約承ります!!

お申し込み締め切り: 12月20日

お渡し日: 12月30日午後・31日

地方発送も承ります(送料別途)
手づくり、生物につき12月30日のみの発送となります。

石岡プラザホテル

〒315-0014 茨城県石岡市国府1丁目6-33

壺の重
祝肴 ◆ 田づくりと小女子胡桃・鼓の子・北寄貝のサラダ・焼き海老
炙りサーモン紅白膾(いくらき添え)・馬賊魚卵・栗さんどん
海老と雲母のテリソースチキンとトマトのペーコン巻

式の重
◆ 焼き物 ◆ 鶏西京焼・虹鮭粕漬焼・ローストビーフ・
祇園特・紅白小袖蒲鉾・伊達巻・金柑甘露煮・紅白はしかみ
芥子蓮根・公魚の蓮根巻煮

◆ 酢肴 ◆ サイモン錦糸巻・蒸紅白膾・蓮根黄身すし・射込み・菜の花鱈
クラゲと蒸し鳥

参の重
◆ 煮物 ◆ 蓮根小倉煮・鰯雑老芋会煮・鮭の昆布巻・存節艶煮・湯葉細巻煮
野山人参軟煮・姫菇艶煮・牛肉ごぼう巻・チキンロール煮・
子蛸桜煮・射込み大浦牛蒡・筒土佐煮・裏白椎茸煮・梅特艶煮
ヒリ辛蒟蒻・帆立貝煮・ふきの田舎煮・さや豌豆
※ぶどう豆蜜煮(パック詰)付

※写真・献立は前年のものです。

お申し込みは石岡プラザホテル1Fフロントまたは、予約センターへ。FAXでのご注文も可能でございます。

TEL: 0299-24-1110 FAX: 0299-23-9107

お名前	様	お電話番号				
ご住所						
数量	金額	¥				
お渡し日	12月30日午後・31日	承り日	月	日	係	

お名前	様	お電話番号				
ご住所						
数量	金額	¥				
お渡し日	12月30日午後・31日	承り日	月	日	係	
備考						