

「GO TO イート キャンペーン」登録店舗

ホテルグェルデ  
ホテルプランカ

# おせち

ご予約承り中

《おせちご予約専用》

TEL (0968) 66-1192

FAX (0968) 66-3222

新年を彩る伝統的なおせち料理。最高級の味わいを贅沢に、心ゆくまでお楽しみいただけます。

**早割**

11月30日(月)までにお申し込みの方は、表示価格より**1,000円割引**となります。



## 特選おせち(特大九寸) 和洋二段重

30,000円(税込)

### ◇一の重『和』

- ・紅白蒲鉾 ・公魚蓮根巻き ・紅白膾 イクラ
- ・笹巻き麩 ・勝男胡桃 ・葉付金柑 ・伊達巻き
- ・黒豆 金箔 ・鮑の松竹煮 ・田作り
- ・鰯西京焼き 妻の華 ・栗きんとん ・鱈昆布巻き
- ・数の子 ・日の出海老 ・柿市松 ・梅人参
- ・京合わせ ・帆立柚子胡椒和えとびこ

### ◇二の重『洋』

- ・三角フォワグラハテ ・シュリンプとトリュフのテリーヌ
- ・カラブリア風テリーヌ ・海老のハニーマスタード
- ・タラのエスカベッシュ ・マグレカナールロースト
- ・ポークのコンフィ ・アワビのラビゴットソース
- ・ロミロミサーモン(デイル風味)
- ・鶏肉のジャポネ風 ・オリジナル錦糸ロール
- ・生ハムとモッツアレラチーズの広島菜巻
- ・アイアシェッケショコラ ・和牛ローストビーフ
- ・オマール海老のグラタン

## 豪華おせち(八寸) 和洋中三段重

38,000円(税込)

限定  
40個

### ◇一の重『和』

- ・紅白蒲鉾 ・勝男胡桃 ・日の出海老 ・笹巻き麩
- ・栗きんとん ・鱈昆布巻き ・帆立柚子胡椒和えとびこ
- ・鮑松竹煮 ・鰯西京焼き 妻の華 ・伊達巻き ・黒豆 金箔
- ・紅白膾 イクラ ・数の子 ・葉付金柑 ・梅人参
- ・京合わせ ・鳥八幡巻き ・田作り

### ◇二の重『洋』

- ・サフランテリーヌ ・イペリコボルケッタ
- ・パテカナール ・帆立のマリネ オリーブの香り
- ・ロミロミサーモン(デイル風味) ・オリジナル錦糸ロール
- ・合鴨のパテ(マンゴ風味) ・サラミとナッツのミルフィーユ
- ・鶏肉のジャポネ風 ・有頭海老の旨煮 ・アプリコットタルト
- ・味彩牛フィレ肉のロースト ・ロブスターのグラタン

### ◇三の重『中』

- ・中華クラゲ ・豚バラの角煮 ・手羽先替
- ・タラバ蟹の紹興酒炒め ・蝦のチリソース
- ・ラーバー菜玉子巻 ・鶏肉のカシューナッツ炒め
- ・五味鮭花片 ・蛸の中華風 ・焼豚 ・搾菜人参
- ・紅白餅 ・デンファレ



お申し込みはお電話いただくか、印刷してFAXでお送りください。



# おせちご予約申し込み書

おせち  
ご予約専用

TEL 0968-66-1192

FAX 0968-66-3222

【申し込み締め切り】2020年12月25日(金)となります。

お申し込み日 月 日

お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様	( ) -
ご住所	〒 -	

●ご注文の商品個数と合計金額をご記入ください。

商 品 名	個 数	金 額
①特選おせち(特大九寸)「和洋二段重」 30,000円 (税込)	個	円
②豪華おせち(八寸)「和洋中三段重」 38,000円 (税込)	個	円
合 計	個	円

お支払い方法	<input type="checkbox"/> お申し込み時 <input type="checkbox"/> お受け取り時	〔ご入金〕 済・未
お受け取り方法	<input type="checkbox"/> お受け取り(ホテルヴェルデ「桜の間」) 《お引渡し日時》12月31日(11:00~17:00) <input type="checkbox"/> 配 達	〔時 間〕 :

◇配達地域

荒尾市、玉名市、玉名郡、山鹿市、熊本市、大牟田市、柳川市、八女市、大川市、筑後市、久留米市、みやま市、大木町

※配達料として1ヶ所1個以上に付、別途2,000円(税込)がかかります。ご了承ください。  
(保冷剤入りの保冷バッグに入れお届けいたします。)

上記以外の九州一円(クール宅急便にてお届けします)詳しくはお問い合わせください。

受付担当印

グリーンランドリゾート2つのオフィシャルホテル



〒864-0012 熊本県荒尾市本井手1584-24

グリーンランドリゾートオフィシャルホテル  
**ホテルヴェルデ**

HOTEL  
*Blanca*

グリーンランドリゾートオフィシャルホテル

**ホテルブランカ**

〒864-0011 熊本県荒尾市下井手1308

「GO TO イート キャンペーン」登録店舗