

ホテルヴェルデ・ホテルブランカの

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きます。



①特選おせち(特大九寸) 和洋二段重

32,000円(税込)

◇一の重『和』

- ・日の出海老 ・紅白生酢 ・栗きんとん ・紅白蒲鉾
- ・梅人参 ・たたき牛蒡 ・黒豆金箔 ・田作り ・いくら
- ・鶏八幡巻 ・蟹爪フライ ・鱒照焼 ・笹麩 ・葉付金柑
- ・伊達巻 ・鯉の昆布巻 ・数の子 ・紅白葉地神

◇二の重『洋』

- ・サーモンとすり身のムース ・オリジナルロール
- ・鰯(柚子)マリネ ・合鴨ロースト味噌風味
- ・鯛のテリーヌキャベツ包み
- ・チキンのパロンティーヌロマーニャ風
- ・パンプキン キシュ ・アワビ
- ・ドライマトの赤ワイン煮込み ・ドライフルーツとチーズ
- ・豚肉とバセリのテリーヌ ・タルトアマンディーヌ
- ・和牛ロースのロースト ・オマール海老のグラタン

②豪華おせち(八寸) 和洋中三段重

40,000円(税込)

◇一の重『和』

- ・日の出海老 ・紅白生酢 ・栗きんとん ・紅白蒲鉾
- ・梅人参 ・鯉の昆布巻 ・笹麩 ・煮鮑 ・蟹爪 ・鱒照焼
- ・紅白葉地神 ・伊達巻 ・黒豆金箔 ・いくら ・数の子
- ・葉付金柑 ・田作り ・柿市松

◇二の重『洋』

- ・サーモンとすり身のムース ・イトヨリと野菜のテリーヌ
- ・鯛のテリーヌキャベツ包み ・オリジナルロール
- ・知床鶏のレモンペッパーロール ・鰯(柚子)のマリネ
- ・豚肉と胡桃のパテ ・ドライマトの赤ワイン煮込み
- ・ドライフルーツとチーズ
- ・野菜のピクルス(胡瓜/人参/カリフラワー)
- ・タルトカラメルアップル ・国内産牛フィレ肉のロースト
- ・ロブスター

◇三の重『中』

- ・中華クラゲ ・豚肉角煮 ・穴子醬
- ・タラバ蟹の紹興酒炒め ・チキンの棒棒鶏ソース
- ・蝦のチリソース煮 ・鶏肉のカシューナッツ炒め
- ・鶏のピータン ・焼豚(自家製) ・搾菜/人参
- ・花餅 菊 ・テンフレ



〈裏面の申込書にご希望の品などご記入の上お申し込みください。〉

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

お申し込み日

月 日

【申し込み締め切り】2023年12月25日(月)となります。

お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様	() ー
ご住所	〒 ー	

●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」 32,000円 <small>(税込)</small>	個	円
②豪華おせち(八寸)「和洋中三段重」 40,000円 <small>(税込)</small>	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(11:00~16:00) <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> クール宅急便	〔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。2,500円~)詳しくはお問い合わせください。

受付担当印

クール宅急便 お届け先	お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様		() ー
	ご住所	〒 ー	

グリーンランドリゾート2つのオフィシャルホテル



HOTEL VERDE

〒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