

特撰 おせち

「飛翔」ひしょう

新しい年の始まり、家族が集まる特別な日は
伝統のこころに「おいしさ」「彩り」を

壺の重

- ・黒豆
- ・千代呂木
- ・紅白なます
- ・小鯛笹漬
- ・車海老旨煮
- ・数の子酒粕漬
- ・紅白蒲鉾
- ・鯔じゃこと胡桃の田作り
- ・のし梅 相生結び
- ・いくら
- ・干し柿の鳴戸巻
- ・う巻
- ・叩き牛蒡
- ・栗金団
- ・突羽根

式の重

- ・ロブスターグラタン焼
- ・サーモン味噌幽庵焼
- ・和牛ローストビーフ
- ・鴨ロース煮
- ・蟹の奉書巻
- ・瓢箪丸十密煮
- ・柿サーモン
- ・鰯照焼
- ・千枚無煮
- ・金柑密煮
- ・酢橘
- ・梅麩
- ・蛤田楽
- ・葉地神

参の重

- ・帆立のチリソース
- ・鮑の旨煮
- ・鮑貝旨煮
- ・鮎の甘露煮
- ・焼豚
- ・菜の花
- ・花弁百合根
- ・蔵鳥賊
- ・菊花蕪
- ・本唐墨
- ・蛤柔らか煮
- ・煮ア
- ・蓮根
- ・牛蒡
- ・椎茸
- ・海老芋
- ・梅人参
- ・絹さや
- ・木の芽
- ・冬筍

限定 50 セット

25,000円 (税込)

ご予約は令和4年12月24日(土)まで

■お渡し日 令和4年12月31日(土) 10:00~18:00

令和4年 11月30 (水)までに
ご予約の方限定

出石蕎麦 (4人前)
プレゼント!

季節の食材につき内容が一部変わる場合がございます



申込書

TEL 0772-68-1122 FAX 0772-68-0390

お客様控え ご予約引換券 (この券は商品引換時までお客様が保管してください) セントラール・ホテル 京丹後

お名前 様	特選 おせち「飛翔」 25,000円 (税込)		セット	円
	お渡し日 12月31日 (土)	午前 午後	時頃	代金 済・未
			承り日 月 日	担当

ホテル控え ご予約お申込券 (この券は切り取ってスタッフへお渡しください) セントラール・ホテル 京丹後

お名前 様	お電話 () -	特選 おせち「飛翔」 25,000円 (税込)		セット	円
	ご住所	会社名	お渡し日 12月31日 (土)	午前 午後	時頃
		代金 済・未	承り日 月 日	担当	