

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

34,000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 ・鰯照焼 ・笹もち
- ・葉付きんかん ・伊達巻 ・鯨の昆布巻 ・数の子
- ・紅白葉地神 ・なた豆の花

◇二の重『洋』

- ・白身魚のムース仕立て ・イエローロール
- ・合鴨のバストラミ ・チキンと明太子のクレープ包み
- ・ムール貝のスモーク ・帆立貝のブルゴーニュ仕立て
- ・ホッキ貝のマスタード風味
- ・イペリコパンチェッタとホルチーニのテリーヌ
- ・鯨のマリネ ・豚舌テリーヌ ・杏白ワイン煮
- ・有頭海老 ・和牛のロースビーフ

②豪華おせち(八寸) 和洋中三段重

42,000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 ・鯨の昆布巻 ・笹もち ・鮑旨煮 ・蟹爪
- ・鰯照焼 ・紅白葉地神 ・伊達巻 ・いくら ・数の子
- ・葉付きんかん ・田作り ・柿鳴門巻 ・黒豆金箔
- ・なた豆の花

◇二の重『洋』

- ・白身魚のムース仕立て ・イエローロール
- ・ムール貝のスモーク ・ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- ・合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ ・サーモンクリームチーズ
- ・鶏のハーブロール ・焼帆立 ・蛸のバジルソース
- ・スチームアワビのラビゴットソース ・ドライマトの赤ワイン煮
- ・国内産牛フィレ肉のロースト ・ロブスター ・杏白ワイン煮

◇三の重『中』

- ・中華クラゲ ・豚肉の角煮 ・中華帆立
- ・タラハ蟹の紹興酒炒め ・海鮮チーズサラダ
- ・蝦のチリソース煮 ・マンゴなます ・イカ四川風
- ・肉団子黒糖黒酢ソース ・中華わかめ ・餅 ・デンフィレ



〈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】2024年12月25日(水)となります。

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」 34,000円(税込)	個	円
②豪華おせち(八寸)「和洋中三段重」 42,000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(11:00~16:00) <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		() -
	ご住所	〒 -	

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
HOTEL VERDE
ホテルヴェルデ

HOTEL
Blanca ホテルブランカ

〒864-0011 熊本県荒尾市下井手1308

グリーンランドリゾートオフィシャルホテル