

新春の語らいの場を彩る和・洋のお料理

3世代で一緒に楽しめる自信の3段重

鳥羽シーサイドホテル
おせち三段重
新年の賑わい



私が一品一品時間をかけて監修しました。
自信を持ってお勧めできる内容に仕上がっております。
「平成最後」のお正月は鳥羽シーサイドホテルのおせちでお楽しみください。

監修 鳥羽シーサイドホテル
統括料理長 都地宏二

*ディスプレイ用の台座は付きません。

ご予約期間 2018年12月14日(金)まで

お問い合わせ・お申し込みは
予約専用TEL

0599-25-8181

受付時間 9:00~20:00

24,000円

(消費税・送料込)



参の重

いくら醤油漬け
すずきの白子豆腐
かじき昆布み
他



売の重

伊勢海老塩茹で
鮑寿煮
ローストビーフ
他

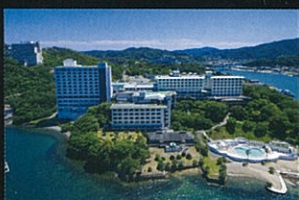


参の重

スモークサーモンローズ
かきのコキール
焼きりんごチーズ
他

■サイズ 21.0cm×21.0cm×4.9cm×3段

■数量に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください■



湯めぐり海百景
鳥羽シーサイドホテル
〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町 1084 番地
TEL 0599-25-5151 FAX0599-25-6552
http://www.tobaseasidehotel.co.jp/

■消費期限 / 2019年1月31日(木)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日。
■ヤマトクール便(冷凍)にて12月30日(日)着にてお送りします。
※ただし一部地域(離島など)は有料。
※ヤマト便代金引換が基本となります。
※配達時間指定不可。
■各種割引対象外となります。