

おせち料理

新年のお祝いにふさわしい、当ホテル監修の
おせち料理をご家庭でお楽しみください。



参の重
△二段重・四段重共通▽
サモンの炙りテリーヌ
パナ貝燻製オイル漬
赤魚西京焼
牛ローストビーフ
若鶏利休焼
田作り
秋刀魚わた焼

四の重
△四段重▽
紅スワイガニ爪
鰯昆布メ
蛤糸炒焼
牛肉笹包み
紅鮭昆布巻
合鴨テリーヌ

壹の重
△四段重▽
くるみ甘露煮
ポイルロフスター
合鴨のローストスモーク
サモントラウト西京焼
鮑旨煮
焼帆立

貳の重
△二段重・四段重共通▽
チーズ伊達巻
水頭なま酢
味付数の子
黒豆
味付いくら
栗金団

誉 二段重 (2~3人前)

通常価格 15,000円(税込)

早期割引 (10月31日迄) 13,000円(税込)

雅 四段重 (5~7人前)

通常価格 28,000円(税込)

早期割引 (10月31日迄) 25,000円(税込)



クリスマス・おせちに。

500gの特大ポークチョップや
ローストビーフ等盛り沢山な内容で
ご家族みんなで楽しんでください!

洋風オードブル
12,000円(税込)

- ポークチョップ ●ローストビーフ
- カニ甲羅グラタン ●サーモンロール
- フォアグラクリームブリュレ
- パナ貝燻製オイル漬
- 大海老とホタテのチリソース
- ズワイガニ ●他



おせち料理をご注文のお客様限定特別価格

すき焼き
しゃぶしゃぶ用お肉

倉石牛500g..... 8,640円(税込)

予約受付期間

12/20(金)迄

但し、限定販売のために、締切日より早く販売を終了させていただく場合もございますので、お早めにご予約ください。

ご来館受取特典

おせち料理ご注文の方、ご来館受取で
年越しそばプレゼント

配達・お引渡し日

洋風オードブル 12/24(火)・25(水)

洋風オードブル
おせち料理 12/30(月)・31(火)

※ご来館受取、配達共に31日は15時までとさせていただきます。

ご予約方法

☎017-775-7152

(和食処 なごみ直通) ※営業時間外は代表番号におかけください。

裏面ご注文書またはお電話にて予約を承ります。

ご予約の際は、

- お名前 ●ご住所 ●ご連絡先 ●ご希望商品名
 - 個数 ●お受取方法 ●お受取日時
- をお知らせください。

青森市内
配達無料

※旧浪岡町は除く

FAX 017-775-7181 ★FAX受信後3日以内にご注文確認のご連絡をさせていただきます

お名前	★必ずご記入ください	ご連絡先	★携帯電話等当日連絡がつく番号を必ずご記入ください
ご住所	★必ずご記入ください ※ビル名等の記入もお願いいたします。 〒		
配達先	※配達先がお申込者ご住所と異なる場合必ずご記入ください。 〒		お 名 前 ご 連 絡 先

☐ 二段重おせち 誉 (10/31迄)	13,000円	×	個	=	円
☐ 二段重おせち 誉	15,000円	×	個	=	円
☐ 四段重おせち 雅 (10/31迄)	25,000円	×	個	=	円
☐ 四段重おせち 雅	28,000円	×	個	=	円
☐ 洋風オードブル	12,000円	×	個	=	円
☐ 倉石牛	8,640円	×	個	=	円
合計金額				=	円

☐ ホテルフロントでのお受取 ☐ ご自宅(別宅)への配達(※別宅の際は配達先にご記入ください)

洋風オードブル	☐ 12/24(火)	指定時間なし	AM 9:00~PM12:00	PM12:00~PM18:00
	☐ 12/25(水)	指定時間なし	AM 9:00~PM12:00	PM12:00~PM18:00
洋風オードブル おせち料理	☐ 12/30(月)	指定時間なし	AM 9:00~PM12:00	PM12:00~PM18:00
	☐ 12/31(火)	指定時間なし	AM 9:00~PM12:00	PM12:00~PM15:00

☐ 代金引換現金払い ☐ その他()

--

No.	支払方法	支払日		入力担当	確認担当	受付担当	予約方法
							電話・窓口