

新春  
おせち

鳥羽シーサイドホテル

山海玉手箱

(5箱3段重)

新春の語らいの場を彩る  
和・洋のお料理を  
お重に盛り付けました。  
(空・雪・月・花・星)の5つの  
「令和」最初のお正月は  
鳥羽シーサイドホテルの  
おせちでお楽しみ下さい。

空の重 28.0cm×14.0cm×4.9cm  
雪・月・花・星の重 14.0cm×14.0cm×4.9cm



25,000円 (税込み)

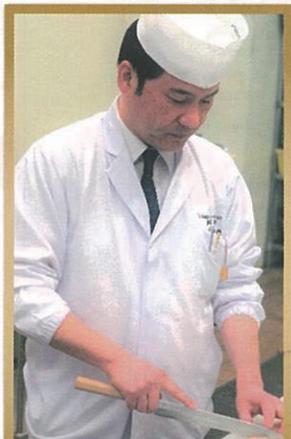
- 消費期限/2020年1月31日(金)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日。
- ヤマトクール便(冷凍)にて12月30日(月)着にてお送りします。  
※ただし一部地域(離島など)は有料。  
※ヤマト便代金引換が基本となります。  
※配達時間指定不可。
- 各種割引対象外となります。

ご予約期間 2019年12月13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 9:00~19:00

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 FAX 0599-25-6552  
<http://www.tobaseasidehotel.co.jp/>



〈監修〉  
統括料理長 都地宏二



※飾り、おとそ一式、椀物は付きません。



空の重

- にんじん昆布巻
- 手まり麩
- 数の子美味漬
- 琥珀笹包み
- 春煮鮑
- あゆ煮びたし
- 金柑みろ漬
- 伊達巻
- 伊勢海老塩茹で
- 小川サーモン
- 大豆柔らか煮
- 蛸柔煮
- 紅白かまぼこ



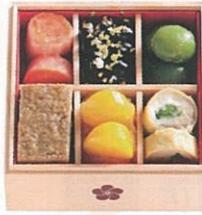
雪の重

- 梅花人参
- 菜の花
- 伊勢わかめ
- 竹の子土佐煮
- 艶煮しいたけ
- 松笠いか白煮
- ほたて貝柱の漬け焼
- かきの山椒煮
- さわら胡麻塩焼



月の重

- ローストビーフ
- 海老チリ
- 伊勢鶏のカシューナッツ炒め
- 安納いもスイートポテト



花の重

- ぶり湯葉巻
- 栗きんとん
- 鶏松風
- 甘露若桃
- 金箔黒豆
- サーモン尾州巻



星の重

- たたききぼう
- 雲丹とアオサの新丈
- くるみ二仕立て
- 鯖金紙巻
- 田作り
- 柿なます

全38品目