二〇二三年

ガーデンホテル紫雲閣 東松山

おせち

彩も華やかな、
新春の口福

特製おせち

松寿 SYOUJYU

30,000円

おせち 三段重
【4~5人前】

【壱の重】
・鰤の照焼き・梅酢蓮根の芽・のし入り田作り
・よもぎ笹団子・紅白蒲鉾・金団・渋皮栗甘露煮
・ロブスター・紅白なます・味付いくら・味付数の子
・黒豆・鮑割烹煮・蛸磯焼・中華くらげ

【弐の重】
・京風伊達巻・豚角煮・にしん昆布巻・味付バイ貝・鰺南蛮漬
・海老潮煮・ガリ牛蒡・三色錦糸巻き・紅あずま甘露煮
・穂先筍土佐煮・梅麸・大根と玉葱のサーモンマリネ
・紅茶鴨のパストラミ・鶏炭火焼

【参の重】
・三色柿博多・ドライトマト赤ワイン煮・若桃甘露煮
・ドライフルーツと木の実のテリーヌ・生ハムチーズロール
・ブラウニー抹茶・ブラウニー苺・ドライフルーツ・鰤真子の含め煮
・真鯛黄金・ビーフパイ・白身魚のエスカベッシュ
・クランベリーくるみ・焼き湯葉巻・なごみ巻海老・なごみ巻ほうれん草
・塩そら豆・たたきごぼう・味付椎茸・鶏三色巻

※写真はイメージです。※仕入状況により内容変更の場合がございます。※料金は税込価格です。

特製おせち

竹寿 CHIKUJYU 20,000円

おせち 一段
【2～3人前】

・ドライフルーツと木の実のテリーヌ・紅茶鴨スモーク
・あんず白ワイン煮・イトヨリマスタード
・トリュフ入りガランティーヌ・ブラックオリーブ
・ブラウニーチョコ・柿博多・若桃甘露煮・アスパラベーコン巻
・いか黄金焼き・塩そら豆・紅あずま甘露煮・にしん昆布巻
・クランベリーくるみ・ビーフパイ・中華くらげ・海老潮煮
・鮑割烹煮・ごまわかめ・柚子伊達巻・牛デミグラスソース煮
・スタッフドオリーブ・黒豆・花びら百合根餡・味付数の子
・いか松前漬け・紅白なます・味付いくら
・たこのバジルソース・エビチリ・渋皮栗甘露煮・金団
・大根と玉葱のサーモンマリネ・紅蒲鉾・白蒲鉾・鶏炭火焼き

特製おせち

梅寿 BAIJYU 15,000円

おせち 一段
【2～3人前】

・黒豆・栗甘露煮・金団・よもぎ笹餅巾着・田作り
・かに風味土佐酢漬・紅白なます・柿博多
・柚子伊達巻・若桃甘露煮・蟹とかぼちゃのテリーヌ
・鮭と貝柱のテリーヌ・ホッキ貝サラダ・焼きつくね串
・さつま芋レモン煮・味付数の子・松前漬
・海老潮煮・鶏ロースチーズ焼・塩トマト甘納豆
・鶏三色巻・椎茸柚子煮・なごみ巻海老
・なごみ巻ほうれん草・にしん一口巻・味付焼筍
・梅麸・真子旨煮・豚角煮・クランベリーくるみ
・羽二重餅くるみ抹茶・あいなめ南蛮漬
・キングサーモン西京焼

※写真はイメージです。※仕入状況により、内容変更の場合がございます。※料金は税込価格です。

■お申込み用紙

フリガナ お名前：	お電話番号：

受け渡し方法		ご希望商品に○を付けてください		
どちらかに○を付けてください	※配送希望の場合は住所をご記入ください。(配送料を別途頂戴いたします。) ※配達は「松寿」のみ承ります。	松寿	竹寿	梅寿
ホテル受取 ・ 配 送	〒 ご住所：	個	個	個

締め切り日：12月4日(日)15：00　　フロント受け渡し日：12月31日(土)11:00～16:00　※配送の場合、1月1日(日)お届けとなります。

GARDEN HOTEL 紫雲閣 HIGASHIMATSUYAMA
〒355-0028 東松山市箭弓町2-5-14
TEL 0493-23-5151
FAX 0493-24-4654
https://www.g-shiunkaku.jp/ 紫雲閣