

古都 KOTO 30,000円

【参の重】

・三色柿博多・若桃甘露煮・チョコブラウニー
・南蛮のキッシュ・ドライマト赤ワイン煮・蟹肉田舎
・胡麻団子・紅茶鴨チャーシュー・パストラミビーフ
・黒糖黒酢の肉団子・海老のチリソース和え・鶏三色巻
・ホエー豚の角煮・スナッペンンドウの醤油漬
・たたき牛蒡・苜蓿・梅麩・味付け椎茸・味付け焼き湯葉

【貳の重】

・古式蒲鉾(紅白)・かひれ風中華くらげ・クコの実
・伊達巻・金団・煮皮栗甘露煮・海老塩煮・鰻肉塩漬
・紅白なます・味付けくら・烏賊のうまみ焼き
・帆立菜の花・香り蟹蒲鉾・ガリ牛蒡

【壹の重】

・黒糖ローストポーク・鶏ハラミ炭火焼き・若桃甘露煮
・鮭西京焼き・梅酢蓮根の芽・葉付金柑・のしり田作り
・黒糖笹団子・鮑割烹煮・ロブスター・味付け数の子
・薄味一口昆布巻・黒豆クロタマル・鯛焼焼き
・胡桃のかつお和え・子宝松前漬

和洋中 三段重

(4~5人前)



舞妓 MAIKO 20,000円

和洋中 三段重

(2~3人前)

【参の重】

・栗甘露煮・金団・伊達巻・金胡麻角煮
・のしり田作り・若桃甘露煮・味付け数の子
・有頭海老・黒豆(クロタマル)
・紅白なます・日向夏風味・味付けくら

【貳の重】

・子持烏賊・薄味一口昆布巻・鶏三色巻
・鮎足煮付け・メーフル胡桃・鶏つくね串
・黒糖ローストポーク・鰻肉塩漬
・サーモンの彩りテリーヌ

【参の重】

・笹餅巾着もち・寒鰯西京焼き・葛あめ(柚子)
・塩トマト甘納豆・柿博多・鶏ハラミ炭火焼き
・なごみ巻法連草・なごみ巻海老
・どんこ椎茸柚子煮・梅麩・味付け焼酎

【壹の重】

・伊達巻・紅白蒲鉾・海老焼煮
・鰻照焼・笹団子・錦玉子
・海老テリーヌ・若鶏牛蒡巻

【貳の重】

・黒豆煮金箔添え・栗きんとん
・片口鰯の田作り・パイ貝醤油煮
・スモークサーモン・にしん昆布巻
・いくら醤油漬・たたき牛蒡・手まり麩

和 NAGOMI

【限定15個】

15,000円



※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。※記載料金は税込み価格です。

早期ご予約特典

10月31日①までにお申込みいただいた場合

ミドルウッド共通商品券1,000円分をプレゼント!

※グループホテルで利用可能な商品券となります。※受け渡しの際にお渡し致します。※上記特典の変更はいたしかねます。

■お申込み用紙

【紫雲閣】

必要項目をご記入の上、下記のFAX番号または申し込み用紙の写真を撮って右記のメールアドレスに送信ください。メール送信後、2~3日経っても弊社からの返信がない場合はお電話にてお問い合わせください。

mw-osechi@middlewood.jp

フリガナ		お電話番号:	
お名前:			
受け渡し方法 どちらかに○を付けてください ホテル受取 ・ 配送	※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。) 〒 ご住所:		ご希望商品に○を付けてください 古都・舞妓・和 個

締め切り日: 12月11日(金) 15:00 フロント受け渡し日: 12月31日(木) 13:00~16:00

※配送の場合、1月1日(金) お届けとなります。



〒355-0028 埼玉県東松山市箭弓町2-5-14



https://www.g-shiunkaku.jp/ 紫雲閣

お電話・FAX・メールにてお受けいたします

TEL. 0493-23-5151
FAX. 0493-24-4654