



## ご予約 承ります

数に限りがございます。  
お早めにご予約ください。

**特選 和おせら 33,480円(税込)**

<三段重> 4~5名様用となります

【壹の重】伊勢海老姿/栗金とん/紅白蒲鉾/黒豆/紅白千代呂儀/伊達巻  
鱈の昆布巻き/市松かぶら/鮑の煮貝/葉付き金柑/柚子柿奉書/夢つつみ

【貳の重】鴨ロース煮/錦糸小川巻/酢取牛蒡/つくね山吹/突く羽根/田作り/数の子西京漬  
車海老/子持昆布/百合根寒露煮/小肌粟漬 紅白鮎/烏賊松笠/つぶ貝旨煮

【参の重】煮しめ(蓮根 牛蒡 八つ頭 椎茸 花京人參 竹の子 絹さや)  
蟹爪雲丹揚/若鳥梅牛蒡巻き/柚子羊羹/諸子甘露煮/帆立貝照り焼き/穴子小袖巻  
鱈の西京焼き/あちら燕/紅白はじかみ/柿松巻

**特選 和洋おせら**

<三段重> 33,480円(税込) も承ります



**和おせら <二段重> 22,680円(税込)**  
4名様用となります

【壹の重】黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/車海老/栗金とん/数の子西京漬/錦糸小川巻/子持昆布  
鱈の昆布巻き/市松かぶら/田作り/伊達巻/鮑の煮貝/柚子柿奉書巻き/夢つつみ/葉付き金柑

【貳の重】煮しめ(蓮根 牛蒡 八つ頭 椎茸 花京人參 竹の子 絹さや)/若鳥梅牛蒡巻き  
鱈の西京焼き/柿松巻/紅白はじかみ/手巻麩/帆立貝照り焼き/蟹爪雲丹揚げ  
柚子羊羹/諸子甘露煮/あちら燕/穴子小袖巻



**和洋おせら <二段重> 22,680円(税込)**  
4名様用となります

和食【壹の重】黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/手巻麩/栗金とん/数の子西京漬/錦糸小川巻  
いくらの醤油漬け/鱈の昆布巻き/つくね山吹/田作り/伊達巻/鮑の煮貝/烏賊松笠/穴子小袖巻/つくね根

洋食【貳の重】ローストビーフ/スペイン風オムレツ/ペティオニオンバルサミコ酢煮/葉付き金柑  
巻海老/ブロッコリーベヘロンチーノ/赤ピーマンのムース キャビア/鴨の pate/スモーク帆立貝  
ニシンの甘酢漬/チリサーモンのマリネ/ズワイ蟹のシャルロット



**和おせら <一段重> 14,040円(税込)**  
2名様用となります

黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/栗金とん/数の子西京漬/鴨ロース煮/いくらの醤油漬け  
鱈の昆布巻き/市松かぶら/田作り/伊達巻/諸子甘露煮/烏賊松笠/錦糸小川巻/煮しめ(蓮根  
牛蒡 八つ頭 椎茸 花京人參 竹の子 絹さや)/鱈の西京焼き/車海老酒煮/紅白はじかみ/手巻麩/  
葉付き金柑/穴子小袖巻/鮑の煮貝/あちら燕/若鳥梅牛蒡巻き/柚子柿奉書巻き/柿松巻



**和洋おせら <一段重> 14,040円(税込)**  
2名様用となります

和食 黒豆葡萄煮/紅白千代呂儀/紅白蒲鉾/伊達巻/栗金とん/数の子西京漬/いくらの醤油漬け  
鱈の昆布巻き/田作り/手巻麩/鮑の煮貝/鱈の西京焼き/柚子柿奉書巻き/紅白はじかみ

洋食 ローストビーフ/スペイン風オムレツ/ペティオニオンバルサミコ酢煮/葉付き金柑  
鴨の pate/ブロッコリー/赤ピーマンのムース キャビア/巻海老

■お渡し期日 来館の場合 **12月31日** 11:00~19:00

\*代金は現金にて承ります

■お申し込み先 **03-3265-5365** (予約課)

■お申し込み締切 **12月20日** 数に限りがありますので、お申し込みはお早めに ※諸事情により献立の内容が変更となる場合がございます。

宅配の場合 **12月31日** 10:00以降

\*代金はお振込とさせていただきます

●宅配の場合、別途料金1,000円(税込)となります

# おせら料理

## ホテルポール麹町

## 謹製