

限定200重

おせち

重箱サイズ(205×205×50mm)

17,000円 (税込)

お引き取り価格(当ホテルにてお渡しの場合)

※プラス1,000円で宅配も承ります。

別途、迎春巻き寿司(一本 税込500円)のご注文も承ります。おせちと一緒にお申込みください。

伝統の味と艶やかでモダンな味わいを
詰め合わせた和洋二段重ねの本格おせち。
輝かしい新年の幕開けはKKRホテル広島
自慢のおせち料理でお迎えください。

和の重

洋の重

- 数の子土佐漬
- 鮎甘露煮
- 鮭金糸巻
- 海老芝煮
- 紅白膾(鯛)
- 梅人参旨煮
- 竹の子旨煮
- 椎茸艶煮
- 鯛の子旨煮
- 菊花蕪
- 牛八幡
- 鱈オレンジ焼
- 黒豆
- 田作
- 紅白市松蒲鉾
- 鯉昆布巻
- 蟹みじん粉揚げ
- 六方くわい蜜煮
- 絹さや
- フオアグラと紫芋のテリーヌ
- 和牛のブレイゼ
- 赤ワインの香り
- 牛舌のグリエ
- オリーブ添え
- 自家製スモークサーモン
- 帆立貝とズッキーニのミルフィーユ
- カキのタルトレット
- 穴子のバルサミコ酢風味
- 地鶏のソテー 柑橘の香り
- 鴨のロースト
- チヨリソー
- ズワイガニと
- ジュリエンスレギューム
- イベリコポークと豚足のセルクル仕立て
- アワビと茸のマリネ
- 鯛のこうじ漬け
- サザエの香草バター
- オマール海老のロースト
- セロリラブ添え

早期割引 キャンペーン

平成26年11月30日(土)

までにご予約いただくと

1,000円割引

させていただきます

■お申し込み受付

2014年10月1日(水)～12月20日(土)

■お渡し日 又は お届け日

2014年12月31日(水)9:00～16:00

※宅配をご希望の方は、午前または午後どちらかをご指定ください。