

ご予約  
承り中!

# 新春を彩る味

ご予約  
承り中!

料理長の『黄耀光』が香港で育ち香港で学び修行した味付けて、  
素材の一つ一つの持ち味を活かしながら丹念に作り上げたおせち料理を是非ご賞味ください。

## ホテルサンモール内宴会場 **ご予約はお早めに!** 2018年 特製和洋中おせち二段重

お渡し日  
H29/12月31日  
午前11時30分より  
別館6階宴会場にて



限定予約販売数60組

**12,000円** (税込)

2018年12月31日のお渡しとなります。

### 壺の重

- 手作り肉団子の甘酢和え
- 松笠イカの葱とパプリカのせ
- 帆立貝柱と椎茸のオイスターソース煮
- ロブスターのテルミドール
- 銚子港水揚げ鮮魚のござるの南蛮漬け
- 蒸しタコの甘煮
- 海老のチリソース煮

### 式の重

- 蟹爪海老すり身揚げ
- 黄料理長の自家製焼豚
- 鴨のスモークバストラミ
- 仔牛のローストビーフ
- 焼き玉子
- 海老入湯葉巻き揚げ旨味あんかけ

■ 調理には十分気を配って作っております。お召し上がるまでは冷蔵庫等に保管してください  
■ 内容は多少変更する場合がございますので、ご了承ください

※限定数の販売となりますので品切れの際はご了承ください。 ※おせちのお渡しは31日の11時30分より別館6階宴会場にてお渡し致します。  
※宅配便をご希望の方は別途クール宅急便代がかかります(平成29年12月31日発送となります)