

おせち

浅田尚彦調理長の
珠洲ビーチホテル



能登牛煮 華蓮根 鱈味噌 福味鮑 海老煮 昆布巻 伊達巻 巾着巻 梅花巻 絹菰根 小松菜 筍土佐 蛸柔煮 ねじ煮 丸巻梅子 烏賊焼 葉塩焼 鱈塩焼 子宝焼 すじ梅 隠れ梅 栗華梅 数華梅 叩き牛蒡 菊花柑 鮭小川巻 紅白肥斗 鯛求肥巻 花菜浸し 田作り 鼈甲生 不老豆

◆ お品書き ◆

限定五十個

一〜二人前

新春の
一段重

14,300- (税込)

*食材の仕入れなどにより、メニュー内容が若干変更する場合がございます。

ご予約
お問合せ

TEL:0768-82-7000 FAX:0768-82-7001

 珠洲ビーチホテル

ご予約お申込書

お名前	TEL
様	

ご住所	
-----	--

- ご予約締切日：12月25日(金)
*完売した場合はご容赦くださいませ
- 受け渡し時間：12月31日(木)10:00~18:00
- 受け渡し場所：珠洲ビーチホテルフロント

 珠洲ビーチホテル

〒927-1204 珠洲市蛸島町1-2-480
TEL：0768-82-7000 FAX：0768-82-7001
Email：info@suzu-beachhotel.jp

一段重 14,300 円	ケ	合計	円	受取 予定時間	:
-----------------	---	----	---	------------	---