

◆ご予約・締切日◆ お電話またはFAXにて

「プレミアムおせち係」まで 締切日:12月15日(月)

TEL(088)873-0611 FAX(088)873-1509

◆お支払い方法◆ 12月22日(月)までに

●ホテル1Fフロントにて現金またはクレジットカード

●銀行振込(振込手数料はお客様負担となります)

※お振込先 四国銀行 帯屋町支店 普通5113521

ホテルマネージメントインターナショナル株式会社

◆お渡し日時◆

12月31日(水) 12:00~17:00
ご来館でのお渡しのみとなります

プレミアムおせち お品書き

〈一の重 日本料理〉

イセ海老と地産生姜の姿煮
数の子土佐漬け
鮑の当座煮
土佐海援鯛西京焼き
黄金きんとん
はちみつ伊達巻
ズワイ蟹なます柚子金盛り
牛肉八幡巻き
金時梅人参
炙り筍土佐煮
蓮根白煮
椎茸旨煮
絹さや
地産足赤海老艶煮
薩摩芋檸檬煮
鱧子昆布巻き
白花豆蜜煮
花餅飾り
輪かけ梅
田作り
手毬餅
菊蕪

〈二の重 西洋・中国折衷料理〉

【西洋料理】

室戸プラチナサツキマスと青さ海苔
トリュフ香るムースのパイ包み焼き
大川村土佐はちきん地鶏柚子風味コンフィーの
美鮮豚バラ肉包み焼き
高知県産黒毛和牛のローストビーフ 彩り野菜添え
柚子胡椒風味山葵ソース
シーフードマリネとサーモンムースのプチシュー
キャビア添え
高知県産生姜とピスタチオのパウンドケーキ
土佐金時芋と栗のスイートポテト仕立て

【中国料理】

北海ナマコと豚コラーゲンの煮込み 金箔添え
気仙沼産フカヒレ姿の上海蟹味噌仕立て
四万十ポークの甘酢煮
蟹とクラゲ入り玉子の砵巻き
鮑と紋甲烏賊の XO 醬炒め

※食物アレルギー特定9品目原材料として

【小麦、卵、乳、えび、かに】

推奨19品目として【あわび、いか、鮭、
さば、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ごま、
アーモンド】を使用しております。

20組
限定

【二段重】
¥64,800
(税込)

料理



※一部内容が変更となる場合がございます ※写真はイメージです

ザ クラウンパレス新阪急高知 特製おせち料理ご注文書 ※12月15日(月)まで受付 □にはチェックを入れてください

ふりがな ご芳名	ご住所 (〒 -)
TEL () -	メールアドレス
12月31日(水) ご来館予定時間	お支払い方法 ☐ ご来館 ☐ お振込
【プレミアムおせち】(日本料理、西洋・中国折衷料理) 個 合計金額 ¥	

お申込日 月 日