

おせち

二〇一九

彦根キャッスル リゾート&スパ

HIKONE CASTLE RESORT & SPA

滋賀 彦根 国宝彦根城いろは松前

〒522-0075 滋賀県彦根市佐和町1-8

www.hch.jp



白木重箱
三段重

10個限定

迎春価格

40,000円税別

【5～6人前】全45品

20cm×20cm×8cm【3段】

ご注文先着順にて販売数に達し次第、締め切らせていただきます

笑顔ほころぶ
家族団らんに

お正月は家族が共に集い新年を見つめる時です。感謝の念を持ってこれからの一年の安寧を願い、祝い膳の前に新たな年を寿ぎます。私も彦根キャッスルリゾート&スパのおせち料理を、ご家族の輝かしき年の初めにぜひご賞味いただければ幸いです。

白木重箱
二段重

50個限定

迎春価格

30,000円税別

【4～5人前】全37品

20cm×20cm×8cm【2段】

ご注文先着順にて販売数に達し次第、締め切らせていただきます

料理長 足立卓也

近江ダイニング 橋 ぎつしやう

御節料理

国宝・彦根城いろは松前にある彦根キャッスルリゾート&スパ 近江ダイニング 橋 ぎつしやうは、湖魚や近江の野菜をはじめ全国から選りすぐった旬の食材を使い、彦根藩の風習や歴史をテーマに「味・器・時」にこだわりのおせち料理をおもてなししております。

料理長の足立は、「新年の始まりを笑顔で迎えていただきたい」、「美味しいうれしいの笑顔をはこぼせていただきたい」との想いでこのおせち料理を一年の集大成としてお造りしております。魚介や野菜など産地にこだわり、すべての品目を自ら作り上げる「ほんまもん」のおせち料理。特製の白木の重箱に盛り付けてお届け致します。



私たちは、滋賀県が推進する「おいしがうれしが」キャンペーンに参画しています

□ 白木重箱 三段重

迎春価格

四〇,〇〇〇円 (税込)

【五〜六人前】全四五品

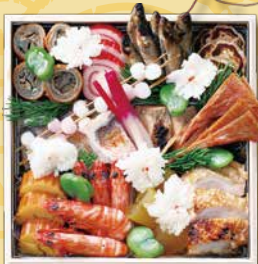
◎ 壺の重 「十三品」

- 和伊勢海老姿煮
- 鮑旨煮
- 鯛竜皮巻き
- 子持ち昆布八方漬け
- いくら醤油漬け
- 田作り
- 赤梅蜜煮
- 叩き牛蒡
- 栗金団
- 福豆蜜煮
- 紅白結び蒲鉾
- 梅花サーモン
- 火取り唐墨



◎ 式の重 「十五品」

- 甘鯛酒醤油焼き
- 真名鰹柚庵焼き
- 車海老塩焼き
- 近江鶏照り焼き
- 穴子八幡巻き
- 子持ち諸子南蛮漬け
- 伊達巻き
- 日の出チーズ巻き
- 網笠柚子
- 柚子巻き柿
- 空豆甘煮
- ばちこのこ
- 餅すだれ
- 菊蕪
- 葉地神



◎ 参の重 「十七品」

- オマール海老爪旨煮
- 鱧黄身煮
- 子持ち鮎煮浸し
- 練昆布巻き
- 蛸柔らか煮
- 合鴨燻製
- 鱈旨煮
- 八幡蒟蒻煮
- 手長海老艶煮
- 松茸ころ煮
- 海老芋八方煮
- 松笠慈姑オランダ煮
- 筍土佐煮
- 金子艶煮
- 梅人参
- 菜の花浸し
- 露色煮



□ 白木重箱 二段重

迎春価格

三〇,〇〇〇円 (税込)

【四〜五人前】全三七品

◎ 壺の重 「十八品」

- 和伊勢海老姿煮
- 鮑旨煮
- 鯛竜皮巻き
- 子持ち昆布八方漬け
- いくら醤油漬け
- 練昆布巻き
- 穴子八幡巻き
- 田作り
- 赤梅蜜煮
- 叩き牛蒡
- 日の出チーズ巻
- 網笠柚子
- 柚子巻き柿
- 栗金団
- 福豆蜜煮
- 紅白結び蒲鉾
- 火取り唐墨
- 菊蕪



◎ 式の重 「十九品」

- 甘鯛酒醤油焼き
- 真名鰹味噌柚庵焼き
- 車海老塩焼き
- 子持ち諸子南蛮漬け
- 伊達巻き
- 鱧黄身煮
- 子持ち鮎煮浸し
- 蛸柔らか煮
- 合鴨燻製
- 鱈旨煮
- 松茸ころ煮
- 海老芋八方煮
- 松笠慈姑オランダ煮
- 筍土佐煮
- 八幡蒟蒻煮
- 梅人参
- 露色煮
- 餅すだれ
- 葉地神



大晦日の早朝に盛り付けし風呂敷に包んでお届け致します

鮮度と味わいを損なわぬよう、大晦日の早朝より盛り付けに取り掛かり、ホテルスタッフがお客様のもとへお届けにあがります。元旦にお重の蓋を開けていただくその瞬間、喜んでいただけるように心を込めてお届けいたします。

ご注文は、お電話またはFAX注文用紙にてお願い致します

商品お渡し

12月31日 大晦日の午後より、当ホテルスタッフがお届け致します(滋賀県内のみ)

ご用意数に限りがございます、お早めのご注文をお願いいたします

彦根キャスル リゾート&スパ 0749-21-3072

滋賀県彦根市佐和町 1-8 (代表) 0749-21-2001

お電話でのご予約・お問い合わせは 宴会予約係まで