

白木重箱
参段重

80個限定

迎春価格

31,000円(税込)

【5～6人前】全52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

おせち



2021

笑顔ほろろぶ
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。
私ども彦根キャッスルリゾート&SPA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。

彦根キャッスル リゾート&SPA

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
与段重

鴨鍋

参段重+

迎春価格

41,000円(税込)

【5～6人前】全53品

20cm×20cm×8cm【4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

20個限定

【御節に登場する近江食材】近江牛、近江黒鶏、子持ち鮎

国宝・彦根城いろは松前にある彦根キャッスルリゾート&SPA 近江ダインング橋苜(きつしょう)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、お越しになるお客様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。

御節料理

料理長 足立の
まづり

近江ダインング橋苜
料理長 足立卓也



白木重箱 参段重

迎春価格 三一,〇〇〇円 (税込)

❖ 老の重「十九品」

- 和伊勢海老一献盛り
- 甘鯛酒焼き
- サーモン金紙巻き
- 白身魚竜皮巻き
- いくら醤油漬
- 子持ち昆布八方漬
- 田作り
- 唐墨
- 松茸ころ煮
- 棒鱈旨煮
- 赤梅甘露煮
- 海老芋八方煮
- 筍土佐煮
- 栗金団
- 黒豆蜜煮
- 叩き牛蒡
- 菜の花
- 菊蒸
- 葉地神

❖ 参の重「十四品」

- カスタード饅頭オーロラ包み
- ブルーベリーパウンドケーキ
- ムール貝トマトソース煮
- 海老とブロッコリーのテリヤキ
- アスパラとベーコンのチキン煮
- ブロッコリーブイヨン煮
- ドライマトのワイン煮
- ひこにゃんのきんつば
- 紅鮭スモーク
- 近江黒鶏生ハム
- ポロニアソーセージ
- トリヌフ入りローストチキン
- スタッフドオリーブ
- 近江牛すじ煮込み彩湯葉ちらし

【五〜六人前】全五二品

❖ 式の重「十九品」

- 牛蒡煮
- 梅麩甘煮
- 椎茸醤油煮
- 豌豆醤油漬
- 焼き湯葉醤油味
- 蓮根山椒煮
- 花形赤麹弱
- かに風味信田巻
- 蛸照り焼き
- 赤魚西京焼き
- 杏子白ワイン煮
- 子持ち鮎甘露煮
- 空豆甘煮
- 紅蒲鉾
- 白蒲鉾
- 真鱈子と昆布甘露煮
- インゲンと人参の鶏肉巻
- ワカメごま風味
- 鮑醤油煮



白木重箱 与段重

迎春価格 四一,〇〇〇円 (税込)

白木重箱 参段重+

【五〜六人前】全五三品

鴨鍋



ご用意数に限りがございます、お早めの注文をお願い致します



三
アイスリン
hikone good pudding

商品お渡し

12月31日ゆうパックchildにて宅配便(宅配便料金、配達代金はサービスとさせていただきます)もしくは、当館スタッフが配達を致します。在宅頂きますよう、よろしく願い申し上げます。

12月31日来館で取りに来ていただけるお客様は「彦根アイスリン 5個」プレゼント致します。

ご注文は、お電話または FAX 注文用紙にてお願い致します