

## 壺の重

- ・ポイルロブスター
- ・帆立と香草の蒸し物
- ・笹唐千寿
- ・ズワイ蟹の爪
- ・焼ウニ
- ・あぶり蛤串
- ・バイ貝の味付
- ・伊達巻
- ・花餅梅
- ・ぶりの照焼

## 式の重

- ・花百合根の甘露煮
- ・里芋六方の含め煮
- ・帆立の酒蒸し
- ・有頭エビの煮物
- ・あわびのやわらか煮
- ・カニ味信田巻の旨煮
- ・牛肉のゴボウ巻の煮物
- ・鶏肉の三色巻焼
- ・合鴨のチーズ串
- ・若桃の甘露煮
- ・松笹くわいの煮物
- ・金柑の蜜煮
- ・花人参
- ・ふくのみれ煮
- ・カニ味つみれ煮

## 参の重

- ・にしんの酢の物
- ・タタキゴボウ
- ・彩り野菜の錦紙巻
- ・タコのやわらか煮
- ・栗きんとん
- ・ます子イクラの正油漬
- ・数の子
- ・わかさぎの昆布巻
- ・紅白かまぼこ
- ・わかさぎの唐揚

特選

# おせち

三段重



20,000円 税込

ご予約は12月25日までにお願い致します

お届け、お引取りは  
12月31日  
午前10:00～午後1:00まで

写真と内容が  
代わる場合が  
ございます。

ご予約・お問い合わせは



ホテルグランヒル

青森県三沢市松園町3-8-4

TEL 0176-53-1000