

名古屋市内は
無料配達します

ホテル特製 冬のごちそうオードブル

店頭受取
1セット(2段)につき
限定、
**2,000円
割引!!**

Christmas dinner course Special pair BOX



① クリスマスディナーコース 【スペシャルペアBOX】

2人前 (19.8×19.8 cm × 2段) 12,000円

マグロのタルタル仕立て温玉添え/
バテドカンパーニュ焼りんご添え バケットと共に/
真鯛の白ワイン蒸 クリームほうれん草とトマトソース
鮑の蒸煮と大根のコンソメ風味炊き/
フォウグラ入りチキンロール仕立てトリュフソース/
ポテトグラタン ブロッコリー キャロットグラッセ
牛フィレ肉のグリルレーズンソース クレソン添え
チーズタルトの抹茶クリーム/
ブッシュドノエル〜ミニサンタからの贈り物〜

※上段・下段は同じメニューになります。

締切：12月15日Ⓢ
受渡：12月23日Ⓢ～12月25日Ⓢ



② クリスマスオードブルセット 【萌〜きざし〜】

3〜4人前 (30×23 cm × 2段) 20,000円

デザート4種類
(オレンジムース、ストロベリー、オペラ、安納芋のスイートポテト)
バケット/シーフードマリネバジル風味/
フルーツ取り合わせ/チーズ&クラッカー
フォウグラムースとドライフルーツ/カシューナッツの船炊き/
マグロのタルタル/バテとコルニッション

小海老のフライ/スコッチエッグ/キッシュ/
3種類のソーセージ(サワークラウト)
レーズンと人參のラベ/蛸の照焼/鶏モモ肉の香草パン粉焼き/
蟹サラダ(トマトカップ)
芋餅ベーコンのチーズ焼き/ローストビーフ レホール添え/
栗のブランデー煮/焼きそばの豚巻き

締切：12月15日Ⓢ
受渡：12月23日Ⓢ～12月25日Ⓢ



Christmas hors d'oeuvre KIZASHI

Premium hors d'oeuvre

繫 つなぐ

③ プレミアムオードブルセット 【繫〜つなぐ〜】

3〜4人前 (30×23 cm × 2段)
20,000円



海老の艶煮 春雨サラダ敷/鮑煮 ぶちマリン/穴子八幡巻 蛸柔煮 梅人參/砵巻 梅酢牛蒡/和風ローストビーフ/白身魚香煎揚 パプリカ二種/
紅白臍 小肌酢漬 ココの実/卵カステラ/茄子のオランダ煮 筍土佐煮 路/梅貝旨煮 鯉甘露煮 手毬麩/鰻照焼 山海月 矢生姜/葛饅頭 わらび餅
鮪幽庵焼 きんとん 花連根/鰻道明寺蒸し 鱈雲丹焼 桜人參/胡麻団子 赤車海老唐揚/豚しゃぶサラダ風/ボイル帆立黄身焼 mix ひんず/
相鴨コース煮 白葱マリネ/鶏肉山椒焼 えりんぎ 湿地オイル漬/鮎甘露煮 山家和え/ロールパン出汁巻サンド/里芋 椎茸 梅麩/福唐揚野菜敷/プリン 生クリーム

締切：12月25日Ⓢ
受渡：12月30日Ⓢ
～1月3日Ⓢ



※価格は全て容器代込みの税込み価格です ※仕入れ状況により予告なく内容が変更となる場合がございます