

浜湖月のおせち料理

ご予約承り中

吟味した素材をもとに近江の味覚や、
料理旅館ならではの伝統と文化を受け継ぐ、
情緒たっぷりの逸品です。

◆ 早期割引10%off 10月31日(火)まで ◆

寿美彩

ことほぎびさい

限定
100
セット

三段重 (全40品 / 4~5名様用)

35,000円 (送料含む)

サイズ: 20.2×20.2×5.0 (cm)

【芯の重】伊勢海老チリソース・ホタテ焼・寿松ぼっくり・鮑姿焼・蟹爪マヨネーズ・数の子松前漬・合鴨燻製・千代呂木・本諸子甘露煮・琵琶湖産川海老老艶煮・豚三枚肉焼豚・黒毛和牛ローストビーフ・いくら

【式の重】棒たら煮・姫くわい照煮・赤こんにゃく煮・子持鮎甘露煮・小芋煮・梅人參香梅煮・ぶり照焼・鯖味噌煮・海老オランダ煮・酢蓮根・黒豆煮・鶏松風焼き・小蛸蒸し焼き・近江牛時雨煮・ふくさ玉子焼・柿鴨門巻・はじかみ生姜・鰻八幡巻

【参の重】胡桃小女子・鮭石狩和え・雪がけ金柑・栗きんとん・つぶ貝うに明太和え・紅白なます・蛸わさび・叩き牛蒡・梅ぼかし餅

おせち料理1セットにつき 年越しそば(4人前)付



淡海

おうみ

限定
100
セット

二段重 (全37品 / 2~3名様用)

23,000円 (送料含む)

サイズ: 20.2×20.2×5.0 (cm)

【芯の重】いくら・合鴨燻製・近江牛ローストビーフ・蟹爪マヨネーズ・数の子松前漬・ぶり照焼・鯖味噌煮・鰻八幡巻・海老つや煮・酢蓮根・はじかみ生姜・ホタテ焼き・子持鮎甘露煮・本諸子甘露煮・床節旨煮・川海老つや煮・赤こん煮・千代呂木・ふくさ玉子・烏松風・柿鴨門巻・近江牛時雨煮・棒たら煮・小芋煮・姫くわい照煮・梅人參香梅煮・雪がけ金柑・梅もち

【式の重】紅白なます・黒豆煮・栗きんとん・つぶ貝うに明太和え・石狩和え・たこわさび・田作り・胡桃小女子・叩き牛蒡

おせち料理1セットにつき 年越しそば(2人前)付

ご来館にてお引取りの場合1,000円値引きいたします。

◆ご予約お申込み書

お名前	フリガナ	おうみ 淡海 (二段重) ¥23,000 (税込) サイズ: 20.2cm×20.2cm×5.0cm	個
	ご住所	ことほぎびさい 寿美彩 (三段重) ¥35,000 (税込) サイズ: 20.2cm×20.2cm×5.0cm	個
お電話	() () () - () () ()	お渡し方法	いづれかお選びください。 ご来館にてお渡し / 宅配便にてお届け

※お客様の個人情報は、商品のお届け・ご連絡・サービス情報のご案内以外の目的で使用することはありません。

お届け日 12月31日(日)

ご予約承り期間 12月24日(日)まで

お申込み方法

左記の「ご予約お申込み書」にご記入の上、当館までお持ちいただくか、お電話・FAXにてお申込みください。

お申込み電話番号 TEL.0749-62-1111

お申込みFAX番号 FAX.0749-64-0600

お届け・お支払い方法

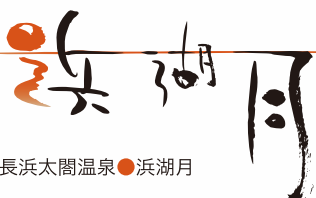
下記の方法よりお選びください。

ご来館にてお渡し 12月31日(日)の9:00~20:00にご来館いただき、フロントにお申し付けください。
商品代金は、その際にお支払いください。

宅配便にてお届け 代金引換の宅配便にて発送致します。商品到着時にドライバーに代金をお支払いください。

※商品代金のほかに、代引手数料が別途必要となります。
※配達不可能地域 / 北海道・東北・九州(長崎・鹿児島)・沖縄県・その他離島・諸島
※宅配方法 / 盛付済・冷蔵

※キャンセルは12月24日(日)までとさせていただきます。
※消費期限は、2017年1月1日(23時/要冷蔵)となっております。



長浜太閤温泉 ● 浜湖月

TEL. 0749-62-1111

〒526-0065 滋賀県長浜市公園町4-25

FAX.0749-64-0600

E-mail biwako@hamakogetsu.co.jp

URL http://www.hamakogetsu.co.jp