

ご予約承り中

二〇一八年



ご年配からお子様まで御家族で喜んで戴けるように
感謝の気持ちを込めてお作りいたします。

三段重

貳の重

ローストビーフ
フォアグラのプリン
トリュフのジュレ添え
ドライフルーツと
ナッツ入りクリームチーズ
イタリア産ツバ(首肉のハム)
クリスマスな若鶏のフリット
小海老のフリット
アラビアータソース

炙り黄金にしん(甘酢)
紅茶鴨のジャンボ博多巻
ゴボウ西京漬
キンカンのコンポート
豚舌スモークベッパ―風味
カニのシャルロット
カサゴのエスカベッシュ
(かぼす風味)

参の重

鶏の南蛮漬
味付山くらげ
海老新丈
焼ゆば
梅麩
小倉錦玉子
赤魚西京焼
合鴨スモーク
若桃甘露煮
おさつエ八方甘露煮
きんぴらごぼう肉巻
直火焼帆立貝柱
鮭クリーム焼き
華きぬた(大根、コノシロ、
ワラビ、人参、カニカマ)
大根と人参の紅白なます
日向夏風味
田作り
海老カステラ焼
栗きんとん

壹の重

伊勢海老姿飾り
フレッシュローズサーモン
鶏の七福巻
銀鮭味噌焼
鱈子昆布巻
伊達巻
鶏松風
いくら醤油漬

焼蟹爪
蟹菊花漬
飯蛸旨煮
数の子松前漬
金箔黒豆
寿蒲鉾
枝小梅



写真はイメージです

員
格
会
価

20,000円(税込)

一
般
格
会
価

23,000円(税込)

ご予約締め切り12月20日(水)まで

◆お持ち帰りの場合は、12月31日(日)の午前10時より
午後3時まで、1階ロビーにてお渡し致します。

◆お届けの場合は、12月31日(日)に担当者よりお届け致します。◆代金は、お申し込みの際に頂戴致します。
◆数量に限りがございますので、ご予約はお早めをお願い致します。

HUMMING PLAZA
VIP NIIGATA

新潟市中央区上所2-11-33

TEL. 025-285-1143

http://vip-group.co.jp/niigata

キリトリ

おせち申込書

ご注文個数 「おせち三段重」		円 × 個	ご芳名		様
ご住所			TEL: 携帯:		
お持ち帰り (10時~12時/13時~15時)	お届け (時間 :)	A VIP会員 B 一般	担当部署	担当名	