



# 三段重ね

〈1段21×21×5.5cm〉

32,000円 (税込)

古名屋ホテル 謹製

### 壺の重

- 黒豆含め
- 数の子土佐漬
- 天然海老旨煮
- 金箔
- いくら柚子釜盛り
- 胡桃つや煮
- 子持昆布土佐漬
- 合鴨梅風味焼
- 和牛の牛蒡卷
- 紅白蒲鉾
- 鮑塩蒸し
- 紅白膽
- 伊達巻
- 田作り
- 鶏つくね煮
- 栗金団煮
- 金柑蜜煮

### 式の重

- 鯛西京焼き
- 慈姑揚煮
- たらこの昆布巻
- 銀鱈西京漬
- 手網蒟蒻土佐煮
- 寒軒求肥巻
- 菊蕪あちら
- 蟹の真薯
- 絹さや
- 千社唐味噌漬
- 里芋土佐煮
- よもぎ麩旨煮
- 梅人参土佐煮
- 蓮根土佐煮
- 穴子薩摩焼
- 竹の子土佐煮
- 冬子椎茸土佐煮
- 蛸つや煮
- 蛤薫製
- 叩き牛蒡

### 参の重

- 牛フィレ肉のロースト デコレーション 洋わさびの香り
- 蟹爪のフリット 梅風味
- 鴨のバストラミ
- くらげの柚子風味
- 信玄豚の煮込みハンバーグ
- 白身魚と海老のテリーヌ 明太子風味
- ベビー帆立貝のチリソース
- 小海老のマリネ
- 炙りサーモンフラワー レモン添え
- 彩り野菜のピクルス

■ ご予約期間 / 11月1日(日)~12月25日(金) ■ お渡し日時 / 12月31日(木) 午前10時~午後2時 ■ お渡し場所 / 古名屋ホテル 2階ロビー  
 配送料/1組につき900円別途 (税込) ※お時間の指定につきましてはできかねますのでご了承くださいませ。