

新春を寿ぐ

限定
100個

おせち料理



伝統の味、新しい彩り。
料理長山本と洋食シェフ美坂が創り出す
逸品でより華やかに。



おせち料理イメージ

和洋二段重 ￥20,000

- [和の重]
 ●黒豆●鮭小川●もろこ南蛮漬●柿紅白膾●数の子吟醸風味●多々木牛蒡
 ●栗金団●鰻巻き玉子●銀鮭西京焼●葉地神●鯀昆布巻●棒鱈●有頭海老艶煮
 ●鱈の子奉書巻煮●梅人参●手毬麩●酢橘釜いくら盛 など
- [洋の重]
 ●スモークサーモンと高島万木蕪のルーレ●パブリカのマリネ
 ●タイラギのスモーク●合鴨のスモーク●チーズ盛合せ●あわびのパプール
 ●パテ・ド・コシヨ●ローストビーフ●オマール海老のパプール●キャビア
 ●野菜の煮込みニース風●たかしま地酒の焼き菓子 など

和洋特三段重 ￥30,000

和食一段・洋食二段

- [和の重]
 ●黒豆●鮭小川●もろこ南蛮漬●柿紅白膾●数の子吟醸風味●多々木牛蒡
 ●栗金団●鰻巻き玉子●銀鮭西京焼●葉地神●鯀昆布巻●棒鱈●有頭海老艶煮
 ●鱈の子奉書巻煮●梅人参●手毬麩●酢橘釜いくら盛 など
- [洋の重]
 ●伊勢海老のサラダ●伊勢海老のグラタン●ローストチキン●国産牛のローストビーフ
 ●スモークサーモンと高島万木蕪のルーレ●パブリカのマリネ●タイラギのスモーク
 ●あわびのパプール●チーズ盛合せ●フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ
 ●パテ・ド・コシヨ●オマール海老のパプール●キャビア●野菜の煮込みニース風
 ●たかしま地酒の焼き菓子 など

ご予約承り期間 …… 12月25日まで
お届け・お渡し …… 12月31日
お渡し場所 …… 1Fフロント

高島市内・長浜市西浅井町
大津市旧志賀町への
配達も承ります

早期 12/10迄におせち料理ご予約の方に
ご予約特典 高島市内蔵元の湖西地酒進呈

ホテルの味をご家庭で。

ホテルメイドは厳選素材で一つ一つが手づくり！
だから安心して召しあがっていただけます



誕生日やクリスマスなど、ご家族の楽しい時間に彩り添えて。

和洋ホームパーティー料理 ￥16,000 (4~5人前)

三日前までにご予約ください
(年末年始もお届けいたします)

*表示価格には消費税を含んでおります *年末年始は食材仕入の関係上お早めにご予約ください *仕入状況により内容が一部変更の場合もございます *料理写真はいずれもイメージです

和惣菜ランチバイキング年末年始も開催

今津 **サンブリッジホテル**

〒520-1621 滋賀県高島市今津町今津1689-2
http://www.sunbridge-hotel.co.jp

TEL.0740-22-6666 FAX 0740-22-6465



下記申込み書に必要事項をご記入の上、お持ちいただくかお電話・FAXでもご注文いただけます。

キリトリ線

おせち料理・ホームパーティー申込み書

●おせち和洋二段重	￥20,000(税込)	個	¥
●おせち和洋特三段重	￥30,000(税込)	個	¥
●和洋ホームパーティー料理	￥16,000(税込)	個	¥
※料理お渡し希望日時	月 日 時頃		
※おせちお受取方法(○印)	ご来館・配達		

住 所 _____

氏 名 _____

電話番号 _____

個人情報の取扱いについて 当ホテルでは、お客様からお預りしたご住所・お名前・電話番号等の個人情報は、申込み確認及びお客様とのご連絡で利用し、他の目的で使用する事はありません。