

2025大広苑の

おせち料理

和三段
申込締切
12月16日

(火)

10日(水)に変更

その他
申込締切
12月25日

(木)

お渡しは
12月31日

(水)

【武の重】
鯉昆布巻
牛肉八幡巻
椎茸野菜新文
海老新文
金時人参
蓮根旨煮
姫竹旨煮
たたき牛蒡
サーモン西京焼
網笠柚子
紅白なます
蟹砵巻
あいなめ南蛮漬
サーモンかんざし
合鴨かんざし

【吉の重】
伊予柑たこマリネ
甲鳥賊の金柑黄金和え
海老サラダ
小柱と鳥賊の卵紅白和え
帆立貝柱まつたり和え
いくら
紅鮭ルイベ風
つぶ貝しぐれ煮
帆立鱧子酒盃和え
旨辛鯉

【参の重】
帆立チーズソース焼
ブロックのバジル和え
キャロットラペ
焼とうもろこしのテリーヌ
サーモンテリーヌ
レモンシロップ漬
柿博多
蟹のテリーヌ
コンテリーヌ
葉わさび松前漬
北海道産数の子
菜の花のお浸し
子持昆布紹興酒漬
蟹サラダ甲羅盛り
金柑
若桃甘露煮
田作り
刻み昆布
鮑旨煮
丹波産黒豆
百合根甘露煮
蟹爪彩り包み
栗金団
焼き栗ブランデー風味
柚子金 五色膾
橙釜 鯛笹漬

黒豆
数の子
田作り
栄螺磯煮
帆立香草焼
海老オイル漬
笹餅(柚子入り)
柚子伊達巻
干支くずし
丸十レモン煮
あかにし香草松葉
鰯照焼
蟹爪アーモンド
若桃シロップ漬
スモークサーモン花見立
紅白祝い餅
花蓮根
蟹爪オーロラ
レズン&レバー
クランベリーポーク
ローストビーフ
ポーク香草焼
ロブスター
蟹グラタン
紅鮭ミルフィユ
合鴨コース煮
法蓮草と若鶏のテリーヌ
栗洗皮ブランデー煮
シヨコテリーヌ



峠下牛すきやき
出汁付 (4~5人用)
16,200円

寿巻寿司
1,100円
カット承ります

和洋風おせち(1~2人用)
10,800円

オードブル 写真は4~5人用
(2~3人用) 10,800円
(4~5人用) 20,500円

価格は全て税込です。

その他、ご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。

FAX でお申し込みいただけます

▼▼▼FAX0846-22-7822▼▼▼

ご注文商品		受取方法 (1、配達 2、大広苑にてお引取り 時頃) ← どちらかに○をお願いします	
和三段	() 個	和洋風おせち	() 個
オードブル(2~3人用)	() 個	オードブル(4~5人用)	() 個
峠下牛すきやき	() 個	寿巻寿司	カット有 () 本 カット無 () 本
ご注文者様		お届け先	
お名前			
ご住所	〒 — — — — —		
TEL	— — — — —		

申し込み締め切りは...

和三段: 12月16日(土) その他: 12月25日(木)

〒725-0021 広島県竹原市竹原町 3591-1

TEL 0846-22-2970

HOTEL 大広苑