



三段重

「春如海」

35,000円

- 一の重
- 黒豆 ■ 田作り ■ 数の子 ■ 紅白かまぼこ ■ 梅花れんこん ■ たたき牛蒡
 - 栗きんとん ■ ロブスター 鬼瓦焼 ■ いくら の 正油漬け ■ うなぎ御膳 ■ 彩なます
 - 河豚の一夜干し ■ くわい松笠 ■ とび梅餅 ■ 伊達巻 ■ 五三竹

- 二の重
- 海老の芝煮 ■ 鮎の昆布巻 ■ ヒラスの西京焼
 - 胡桃土佐炒り煮 ■ 笹ちまき ■ サーモンのかんざし
 - 南瓜のチーズ焼 ■ 梅人參紅梅煮 ■ 市松紅白
 - 彩ネーズ和え ■ 手毬餅 ■ 柿博多
 - 真蛸の桜煮 ■ 露のたまり漬け
 - 華つみれ団子 ■ 真鱈の旨煮

- 三の重
- 鮑の旨煮 ■ 合鴨山椒ソース焼 ■ 鰻の南蛮漬け
 - 鶏の柚子胡椒漬け ■ 穴子茶巾包み
 - 鱈若狭焼 ■ 菊花酢蕪漬け ■ 蛸の生塩辛
 - 真鱈の梅煮 ■ 羽二重奉書 ■ 陣笠二見
 - 割竹うに真丈 ■ 蟹爪網巻 ■ 一口焼湯葉
 - 松風焼 ■ 烏賊黄金焼



迎春おせち料理

唐津シーサイドホテルの

100個限定

洋食中華折衷おせち

「KOTOBUKI」 20,000円

- 活オマールのバブル ■ イカムズとサーモンムースのパイ包み焼き
- 黒毛和牛のロースト ■ もち豚のローストにんにくとローズマリー風味
- 三種芋のテリーヌ ■ フランス産マグレカナルのポワレ
- 若鶏のロール焼きバルサミコ風味 ■ 玄海鯛の香草焼き
- フォアグラの赤ワイン煮込み ■ サザエのブルゴーニュ焼き
- 地蛸とフルーツマトのバジル和え ■ 地野菜のマリネ タイム風味
- 生ハムとカマンベールチーズ巻き ■ キャビア
- フカヒレ刺身 ■ 活鮑のオイスターソース煮込み
- 河豚の甘酢炒め ■ 有頭海老のスパイシーマヨネーズ
- 蟹爪の揚げ物 ■ クラゲの和え物 ■ イクラ醤油漬け
- 干し柿巻き ■ 数の子の紹興酒漬け
- くわいの山椒風味揚げ ■ 烏賊のチリソース
- 若鶏のオープン焼き ハチマツ風味 ■ 鱈場蟹の特製ソース



一段重

「幸」

12,000円

- サザエのわさび和え ■ 田作り ■ 数の子 ■ 紅白かまぼこ ■ 梅花れんこん
- たたき牛蒡 ■ 完熟甘露梅 ■ ロブスター 鬼瓦焼 ■ いくら の 正油漬け
- うなぎ御膳 ■ 彩なます ■ 河豚の一夜干し ■ くわい松笠 ■ とび梅餅
- 伊達巻 ■ 五三竹

二段重

「嘉祥」

24,000円

- 一の重
- 海老の芝煮 ■ 鮎の昆布巻 ■ ヒラスの西京焼 ■ 胡桃土佐炒り煮 ■ 笹ちまき
 - サーモンのかんざし ■ 南瓜のチーズ焼 ■ 梅人參紅梅煮 ■ 市松紅白 ■ 彩ネーズ和え
 - 手毬餅 ■ 柿博多 ■ 真蛸の桜煮 ■ 露のたまり漬け ■ 華つみれ団子 ■ 真鱈の旨煮
- 二の重
- 鮑の旨煮 ■ 合鴨山椒ソース焼 ■ 鰻の南蛮漬け ■ 鶏の柚子胡椒漬け ■ 穴子茶巾包み
 - 鱈若狭焼 ■ 菊花酢蕪漬け ■ 蛸の生塩辛 ■ 真鱈の梅煮 ■ 羽二重奉書 ■ 陣笠二見
 - 割竹うに真丈 ■ 蟹爪網巻 ■ 一口焼湯葉 ■ 松風焼 ■ 烏賊黄金焼

おせち早期ご予約特典

10月31日までにご予約頂くと

上記価格より レストランお食事券 **1,000円** または **2,000円** 分を OFF プレゼント!

〆切日 12月22日

商品のお引き渡し・お届けについて

◆お持ち帰りの場合

お渡し日:12月31日 12:00~17:00
お渡し場所:西館1階ロビーにて

※お持ち帰りの場合でも料金は一律となります。

◆お届けの場合

福岡、佐賀全域無料発送致します。配送区域は九州内とさせていただきます。

お支払いは代金引換にて(手数料は当社が負担致します)

●事前にお支払いご希望の場合は、12月25日までにご入金いただければ元払いにて発送致します。

※全商品冷凍ではございません。

お届け日 ◆12月31日 16:00~18:00 ◆1月1日 午前中 ※どちらかをご指定ください。

DHC

唐津シーサイドホテル

〒847-0017 佐賀県唐津市東唐津4-182

ご予約・お問い合わせ

TEL.0955-75-3321 FAX.0955-74-2638

※記載の価格はすべて消費税込みの価格です。