



二〇二三年

ホテルカタラ
RESORT & SPA

おせち

彩も華やかな、

新春の口福



特製おせち 伊豆の玉手箱

IZU NO TAMATEBAKO

32,000円



おせち 三段重

〔4〜5人前〕

【壺の重】

・数の子醤油漬け・鶏松風焼き・黒豆煮・栗金団
・紅白蒲鉾・海老つや煮・伊達巻・錦玉子・叩き牛蒡
・田作り・鯉昆布巻き・烏賊松笠焼・高砂奉書

【貳の重】

・棒棒鶏・中華くらげ・スモークサーモン
・明日葉酢味噌和え・紅白なます・ズワイガニほぐし身
・さざえ旨煮・伊勢海老・鮑柔らか煮・雲丹貝焼
・米沢牛ローストビーフ・松茸有馬煮・目鯛西京焼き
・長芋天城漬・酢蛸・梅松葉

【参の重】

・筑前煮・焼き帆立・猪角煮中華風・紅茶鴨スモーク
・いくら醤油漬け・金目鯛煮付け・路青煮
・筍土佐煮・河豚チリソース煮・叉焼
・ブロッコリー和風ナムル・鉄扇甘味

特製おせち 科戸 SHINATO

20,000円

おせち 二段重 〔3〜4人前〕

【栗の重】

・抹茶金箔ようかん・牛蒡煮・椎茸醤油煮・紅蒲鉾
・白蒲鉾・若桃のシロップ漬け・こぼだ栗漬
・大根と人参のなます・いくら醤油漬・海老艶煮
・二色串餅・数の子醤油漬・数の子松前漬
・片口鱈の田作り・金柑煮・きんこん
・栗甘露煮・黒豆煮・花びら百合根
・伊達巻・空豆塩煮・バイ貝醤油煮

【貳の重】

・旬土佐煮・エンドウ醤油漬・蓮根山椒煮
・梅甚甘煮・鰯南蛮漬・にしん昆布巻
・かに信田巻・笹茶巾餅・鮑酒蒸し・中華わかめ
・合鴨オレンジソース煮・鶏肉の菜の花巻
・紅スワイガニの紅白テリーヌ
・真鱈子と昆布甘露煮・胡瓜の柚子風味マリネ

【参の重】

・ドライフルーツとナッツのテリーヌ・黒糖と黒酢タレの肉団子
・ブロッコリーブイヨン煮・鶏と法蓮草のミルフィーユ
・克蘭ベリーとクルミのシロップ煮・ポロニアソーセージ
・スタッフドオリーブ塩漬・合鴨とチーズの香草テリーヌ
・トリュフ入りローストチキン・ドライトマトのワイン煮
・数の子とカラフトシシヤモ卵のマヨサラダ
・ミニ赤ヒーマンビクルス・ミニ黄ヒーマンビクルス
・チキンとキノコの彩りサラダ・パストラルミール
・キノコと野菜のグレイビー・ブラックオリーブ塩漬
・大根と玉葱のサーモンマリネ・セロリ塩漬



特製おせち 朝戸 ASATO

15,000円

おせち 二段 〔2〜3人前〕

【栗の重】

・焼き湯葉醤油味・花形赤こんにやく・エンドウ醤油漬
・旬土佐煮・蓮根山椒煮・にしん昆布巻・牛蒡煮
・笹茶巾餅・黒豆煮・花びら百合根・きんこん
・栗甘露煮・海老艶煮・二色串餅・銀穴子八幡巻
・大根と人参のなます・いくら醤油漬・蓮根の芽梅酢漬
・鰯西京焼き・伊達巻・若桃のシロップ漬け・紅蒲鉾

【貳の重】

・真鱈子と昆布甘露煮・胡瓜の柚子風味マリネ
・克蘭ベリーとクルミのシロップ煮
・枝豆と海老の豆腐蒲鉾・かに信田巻・椎茸醤油煮
・合鴨オレンジソース煮・香子白ワイン煮
・紅スワイガニの紅白テリーヌ・旬木の芽和え
・片口鱈の田作り・金柑煮・抹茶金箔ようかん
・中華わかめ・鮑酒蒸し・赤魚西京焼き・空豆塩煮

※写真はイメージです。※仕入状況により、内容変更の場合がございます。※料金は税込価格です。

■お申込み用紙

フリガナ		お電話番号：	
お名前：			
受け渡し方法 どちらかに○を 付けてください ホテル受取 ・ 配達	※配達希望の場合は住所をご記入ください。(配送料を別途頂戴いたします。) ※配達「松寿」のみ承ります。 〒 ご住所：	ご希望商品に○を付けてください	
		伊豆の 玉手箱	科戸
		個	個
		朝戸	個

締め切り日：12月4日(日) 15:00

フロント受け渡し日：12月31日(土) 11:00~16:00

※配達の場合、1月1日(日)お届けとなります。



伊豆熱川温泉
ホテル カタ〜ラ
RESORT & SPA

〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町奈良本992-1

TEL 0557-23-2222
FAX 0557-23-2003

<https://www.katara.co.jp>

カタ〜ラ | Q

公式HPはコチラから

