

伝承の技と風味豊かな素材で  
創り上げた祝膳  
贅沢なお正月をお迎えください

限定100個

# 至福の おせち

下記の  
“和・洋・中おせち三段重”に  
特別重が加わります。

## 和・洋・中おせち 三段重と特別重

至福のおせち料理

32,400円(税込)

- 特別重**  
(至福のおせちのみ)
- 鯛の源平焼
  - ロブスターの黄身焼
  - 鮑のステーキ万年煮
  - 子持ち鮎の甘露煮
  - 伊達巻
  - 柚子釜 蕪と新巻鮓
  - 鳥松風鉄扇
  - 干し柿
  - 笹饅頭
  - 寒紅梅
  - ローストビーフ
- ※三段重は下記の  
「和・洋・中おせち三段重」  
になります。

# 和・洋・中 おせち

## 和・洋・中 おせち三段重

昔ながらのおせち料理

21,600円(税込)

《お料理内容》

### 壹の重

- 紅白蒲鉾
- 黒豆
- 数の子松前漬
- 胡桃入り田作り
- いくらの醤油漬
- 烏賊の雲丹和え
- 煮物 筍の子 結び昆布はす
- 茄子麩・福沙寄せ・絹さや

### 貳の重

- 鯛の照煮焼
- 鱈の南蛮漬
- テリイヌ
- チーズの盛り合わせ
- 祝い大福・桃団子

### 参の重

- 牛肉ピリ辛煮
- 豚バラ肉の黒酢煮
- 海老の一味漬
- 松笠くわい含め煮
- 真ツブ貝野菜マリネ
- 子持ちイカの葱生姜ソース
- 海老の竜巻揚げ



ご来店でのお引取りの場合 **ご入浴券を特別プレゼント** (2枚付/半年間有効)

**無料宅配致します** (岩国近郊エリア)

すてきなご宴ひろげます、錦帯橋のホテルです。

**岩国国際観光ホテル**

〒741-0062 山口県岩国市岩国1丁目1-7(錦帯橋畔) FAX 0827-41-2483

お申し込み・お問い合わせは

【お申し込み締切日】  
2017年12月27日(水)

TEL(0827)43-1111

※お早めにお申し込み下さい。

E-mail kokusai@iwakunikankohotel.co.jp http://www.iwakunikankohotel.co.jp