ホテルロイヤルオリオン

ご予約承り中

2021年 おせち

参の重 | 中華12品

中華海月／花切りイカの燻製／白身魚のマヨネーズ和え／クルミ香辣粉まぶし／カニ爪の甘辛和え／紅白大根花／ツブガイの旨煮／黒糖餅／鶏腿のもろみ酢和え／焼き豚／ミニトマト酢漬け／レッドキャベツ甘酢

弐の重 | 洋食11品

常節／有頭ボイル海老／フランス産フォアグラペースト／スモークサーモン／ローストビーフ／サーモンと青菜のテリーヌ／黒豆のパイ包み焼き／マダイのエスカベッシュ／栗きんとんとチーズのディップ／金柑のパイ包み焼き／5種類のプティショコラ

壱の重 | 和食25品

黒豆／銀鱈西京焼き／金柑／伊達巻き／数の子／紅白蒲鉾／花蓮根／栗きんとん／紅鮭昆布巻き／タコ梅煮／焼き帆立／手毬麸／椎茸／ねじり梅／いくら／姫慈姑旨煮／田作り／たたき牛蒡／焼き筍／絹さや／千代呂木／紅白なます／紅白はじかみ／市田柿／子持ち昆布

A 和洋中三段重 24,000円

限定30台

全48品 約3~4名様向け

(約)縦18×幅18×高さ5.2(cm)×3段 箸4膳付き

B 和洋中特選オードブル 18,000円

限定70台

全45品 約5~6名様向け

(約)縦30×幅45×高さ10.5(cm) 箸6膳付き

〈和食20品〉紅白なます／ブリ柚庵焼き／金柑／焼き筍／焼き帆立／黄金慈姑／ねじり梅人参／絹さや／黒豆／伊達巻／紅白花餅／田作り／数の子／叩き牛蒡／栗きんとん／タコ照り煮／鶏肉八幡巻き／紅白蒲鉾／市田柿／紅鮭昆布巻き

〈洋食15品〉ボイル有頭海老／スモークサーモン／本もろこ南蛮漬け／カニと南瓜のテリーヌ／鎌倉紋甲／アプリコットベーコン／チキン三色巻／オレンジミート／市松ホワイトチーズ／海鮮ミックスマリネ／シュニッテン(くるみ焼き菓子)／クッキー／ドライ杏／スタッフドオリーブ／ライプオリーブ

〈中華10品〉南瓜の玉子蒸し／梅甘露煮／中華クラゲ／カモの野菜巻き／クルミ香辣粉まぶし／青ザーサイのピリ辛漬け／焼き豚／イカの黄金和え／黒糖モチ／紅白大根花

ご予約締切 2020年12月28日(月)正午まで

ご予約・お問合せ 〔宴会予約係〕TEL(098)863-9016
〔営業時間〕10:00~18:00 〔定休日〕土曜・日曜・祝日

※写真はイメージです。 ※商品の一部に特定原材料(卵・小麦・乳・えび・かに)が含まれています。 ※数に限りがございます。お早めにお申し込みください。
※メニュー内容は変更になる場合がございます。 予めご了承ください。 ※表示価格はすべて税込です。

ホテルロイヤルオリオン 沖縄県那覇市安里1-2-21 https://www.royal-orion.co.jp/

ご予約承り券(ホテル控え)

受付日 ／
合計金額 円

■お名前(フリガナ)
様

■電話番号
( ) −

■ご住所

■お引き渡し日時／配達時間
① 2020年12月31日(木) 午後5時~午後7時
② 2021年 1月 1日(金) 午前9時~午前10時
③ 2021年 1月 1日(金) 午前10時~ 正 午

■お引き渡し方法
①ホテルロイヤルオリオンご来店
②配達(那覇市内2,000円)
※配達地域は那覇市内となります。

	おせち	金額	数	金額
A	和洋中三段重	24,000円		円
B	和洋中特選オードブル	18,000円		円

□ご予約 □ご入金済み ■担当印

ご予約引換券(お客様控え)

受付日 ／
合計金額 円

■お名前(フリガナ)
様

□ご予約 □入金済み

■お受け取り日時／配達時間
① 2020年12月31日(木) 午後5時~午後7時
② 2021年 1月 1日(金) 午前9時~午前10時
③ 2021年 1月 1日(金) 午前10時~ 正 午

■お受け取り方法
①ホテルロイヤルオリオンご来店
②配達(那覇市内2,000円)
※配達地域は那覇市内となります。

	おせち	金額	数	金額
A	和洋中三段重	24,000円		円
B	和洋中特選オードブル	18,000円		円