

# おせち料理

令和四年

ワシントンホテルプラザ

- ◆お申込み受付 12月20日(月)まで  
数に限りがございます。お早めにお申込みくださいませ。
- ◆お届け日 12月31日(金)  
商品のお渡しは配送のみとなります。  
時間のご指定は致しかねます。  
※一部配送できない地域がございますので、ご了承ください。

**WH** ワシントンホテル株式会社

〒464-0075 名古屋市千種区内山3-23-5 ☎(052)745-9056



宿泊料金(税別)の  
7%ポイント還元

**宿泊ネット**

**ベストレート**  
他の予約サイトよりも安くなっています。

ご予約は **宿泊ネット** 検索

**WH** ワシントンホテル株式会社



一年の〳慶〳は元旦にあり。  
ワシントンホテルプラザでは、選び抜いた素材を贅沢に使い、  
幅広い年代に好まれるおせちをご用意いたしました。  
新年の幕開けに華を添える丹精込めた味わいを、  
心ゆくまでお楽しみください。

おせち料理

# 和洋三段重



※重箱サイズ  
20×20×4センチ

◆ 7寸 (4~5人前) 34,500円 (配送料・税金込み)



※重箱サイズ  
17×17×4センチ

◆ 6寸 (3~4人前) 25,300円 (配送料・税金込み)

## 巻の重

- ・黒豆蜜煮
- ・金団
- ・栗甘露煮
- ・田作り
- ・ちりめん山椒
- ・いくら醤油漬
- ・味付かずのこ

- ・大焼海老
- ・あわび旨煮
- ・こはだ卵の花和え
- ・紅白なます
- ・紅白蒲鉾
- ・若桃甘露煮
- ・伊達巻

## 式の重

- ・穂付き冬竹の子
- ・梅人參含め煮
- ・真鱈子旨煮
- ・合鴨スモーク
- ・赤海老直七仕立て
- ・黄金真鯛
- ・市松錦糸巻
- ・小鯛西京焼

- ・ふぐ錦糸巻
- ・鶏の七福巻
- ・がんもと いんげんの煮物
- ・椎茸煮
- ・ぶり照焼
- ・手まり餅
- ・薄味昆布巻
- ・ミニ蓮根梅酢風味

## 参の重

- ・イカの黄金焼
- ・ドライ塩トマト
- ・くらげ酢
- ・魚卵のマヨネーズ和え
- ・クランベリーポーク
- ・帆立の香草焼
- ・ブロッコリーブイヨン煮

- ・海老のチリソース煮
- ・牛肉の佃煮
- ・干し柿ホワイトチョコあん
- ・桃餅
- ・ブロッコリーと
- ・豆のゆずサラダ
- ・紅トロオニオン巻

## 巻の重

- ・黒豆蜜煮
- ・金団
- ・栗甘露煮
- ・あわび旨煮
- ・小松菜と揚げの煮物
- ・田作り
- ・ちりめん山椒
- ・紅白蒲鉾

- ・海老旨煮
- ・伊達巻
- ・若桃甘露煮
- ・たたき牛蒡
- ・いくら醤油漬
- ・数の子松前漬
- ・紅白なます
- ・こはだ卵の花和え

## 式の重

- ・真鱈子旨煮
- ・粟麩
- ・蓬麩
- ・鶏の七福巻
- ・穂付き冬竹の子
- ・梅人參含め煮
- ・椎茸煮
- ・小鯛西京焼
- ・ふぐ錦糸巻

- ・ぶり照焼
- ・手まり餅
- ・がんもと
- ・いんげんの煮物
- ・穴子八幡巻
- ・帆立の籠甲焼
- ・ミニ蓮根梅酢風味
- ・薄味昆布巻

## 参の重

- ・たこのバジルソース
- ・黄金真鯛
- ・ほうれん草と
- ・若鶏のテリーヌ
- ・くらげ酢
- ・魚卵のマヨネーズ和え
- ・イカの黄金焼

- ・ブロッコリーブイヨン煮
- ・牛肉の佃煮
- ・海老のチリソース煮
- ・干し柿
- ・ホワイトチョコあん
- ・桃餅
- ・合鴨スモーク

ご予約・お問い合わせは ワシントンホテルプラザ事業部 ☎(052) 745-9056