

木更津ワシントンホテル総料理長による  
 (元フォーシーズンズホテル椿山荘東京総料理長)

# おせち

2022

新年を祝い  
 親しい方が  
 集まる席に



12/25 土

締切

31日着発送

早割

12/20までのご予約で  
 一段重 ¥18,000 → ¥16,000 (税込 ¥17,280)  
 三段重 ¥36,000 → ¥32,000 (税込 ¥34,560)  
 ※関東近県送料無料 (税込 ¥19,440) (税込 ¥38,880)

さらに特典として

- 1.宿泊優待券(割引券)
- 2.お食事15%OFF券 (レストランボンサルーテ)

三段重(和洋中)



<4名様分>  
210mm×210mm

(一)重(和)

- 伊勢海老
- 紅白蒲鉾
- 田作り
- 栗金団
- 数の子
- 羽二重奉書
- 福菊紅白膳
- 紅白鏡餅黒豆盛り
- 紅白花餅
- 金柑ワイン煮
- たたき牛蒡
- 伊達巻き
- 鳴門錦玉子
- 紅茶鴨スモーク
- 小川唐墨
- 南天
- 裏白
- 水引餅花飾り
- 祝い扇子

和蔵酒造  
 コラボレーション  
 聖泉 吟醸酒 300ml

(二)重(洋)

- スモークサーモンロール
- スモークシュリンプ
- タコのバジルソース
- 生ハムヌロムース
- 生ハムマンゴームース
- ドライトマト赤ワイン煮
- ミートローフのパイ包み
- フォアグラのテリーヌ牛肉巻
- 若桃甘露煮
- ローストビーフ
- ローストポーク

(三)重(中)

- フカヒレ風中華海月
- 棒棒鶏
- 叉焼
- あかにし貝生姜味串
- 中華風焼帆立
- 蚕豆海老真丈
- 海老のチリソース煮
- 海老のマヨネーズ和え
- 松笠烏賊白焼き黄金焼き
- 花餅桃
- 胡麻付揚げ団子

(一段重(和))



<2名様分>  
240mm×240mm

和蔵酒造  
 コラボレーション

上撰鹿野山  
 手作り生酒本醸造  
 300ml

(一段重(和))

- 伊勢海老
- 紅白蒲鉾
- 田作り
- 栗金団
- 羽二重奉書巻き
- 紅白鏡餅黒豆盛り
- 福紅鮭石狩漬
- 銀鮭
- 鱈西京焼き
- たたき牛蒡
- 紅白花餅
- 松前漬
- 紅白輪
- 数の子
- 金柑ワイン煮
- 車海老艶煮
- 伊達巻き
- 鳴門錦玉子
- 紅茶鴨スモーク
- 烏賊黄金焼

(一段重(洋))

- 小川唐墨
- 鶏松風
- 穴子八幡巻き
- 海老芋
- 蛸旨煮
- 花蓮根
- 梅人參
- 小袖昆布
- 松笠慈姑
- 鶏真丈旨煮
- 花卉麩
- ミミズ連根
- 松葉銀杏
- 手綱菊蕨

※仕入れの状況により内容が変わることがあります。

お申込みは  
 はこちら

<https://form.run/@osechi-kisarazu-wh>

※お申し込みは予約フォームよりお願いいたします ※お支払いは銀行振込の前払いとなります ※振込手数料はお客様ご負担となります



wHg  
 HOTELS



木更津ワシントンホテル

〒292-0805 千葉県木更津市大和1-2-1  
 お問い合わせ TEL.0438-42-1116  
<https://washingtonhotels.jp/kisarazu/>