



特撰

おせち料理



NEW OSAKA HOTEL

ベルビュー慶招樓 味彩健膳コース



～カラダの中からキレイになる中国料理～
厳選された食材を取り入れ、彩りのある味へ。
カラダの中から元気に、キレイに。栄養バランスのとれた中国料理をどうぞお召し上がりください。

お一人様 **6,800円**(税込)

- 前菜盛り合わせ
- フカヒレの煮込み
- 大海老の二色炒め
- イペリコ豚の高菜煮込みと
茶美豚ロースの甘酢
- アワビの塩麴料理
- サワラの高山ほうば味噌のあんかけ
- 三色つけ麺 又は タコ入り焼き飯
- 杏仁豆腐・春巻きのデザート

○その他、ご予約に合わせたコース料理 6,600円(税込)～も承ります。
○2名様から30名様まで利用できる個室もございます。
○写真はイメージです。詳しくは係にお問い合わせください。
※上記料金には税金・サービス料が含まれております。

NEW OSAKA HOTEL

〒532-0011大阪府淀川区西中島5丁目14番10号
Tel.06/6305-2345(代表) Fax.06/6305-2388
<http://www.newsakahotel.com/>

お申込み方法 お電話 又は FAXにて。おせち予約係まで。
<電話> 06-6885-0085 <FAX> 06-6305-2388

お支払い方法 お振込みにてお願い致します。
三井住友銀行 梅田支店 (普通)口座番号8102165 株式会社スリーワイエム・ディ
●入金金は12月26日(木)までお願い致します。

申込締切 **12月20日(金)迄**

受取り方法 **宅配又はホテル受取り**
<ホテル受取り> 日時:12月31日(火)10:00～15:00 / 場所:ホテル3F

商品代金

◆和洋中 三段重 **早期予約特典11月30日(土)迄**
通常価格 **33,000円**(税込) → 早期割引価格 **30,000円**(税込)

ニューオーサカホテル「おせち料理」 お申込み書 FAX用		(お名前) フリガナ	(お名前)に必ずフリガナをつけてお書きください)
お申し込みご芳名(ご購入者)		(住所) 〒	
TEL() -			
お受取り方法(印をお付け下さい)	ホテル受取り 3F受付にて	宅配	希望時間 (午前中・14～16時) 16～18時
お届け先①		(ご芳名) フリガナ	
TEL() -		(住所) 〒	
(個数)			個
お届け先②		(ご芳名) フリガナ	
TEL() -		(住所) 〒	
(個数)			個

中の重

フカヒレの姿煮込み
大七チリソース
アワビの塩麴煮込み
茶美豚ロースの
オレンジ煮込み
黒毛和牛の
サイコロステーキ
カレーソース
さくらもち
白子卵焼き
子持ち昆布の
紹興酒煮込み

イタヤ目の山椒風味
甘鯛のほうば味噌焼き
栗の甘露酒漬
ブナトマトの香酒漬
若桃のシロップ漬
松かさイカの
エビ味噌炒め
広東風チャーシュー
うすら卵のピータン
鶏肉の麻痺相
さつま芋のレモン煮

和洋の重

ローストビーフ
ロブスターの桂花陳酒煮込み
ホタテとペリコンの焼き物
ムール貝のオーブン焼き
鴨のオレンジ煮込み
ももまんじゅう
サーモンチーズ
真鯛の生寿司 金箔包み
杉板小町
金柑
干し柿のホワイトチョコ

海老手鞠
松葉蝦旨煮
貝照り焼き串
赤魚西京焼き
牛肉八幡巻
塩トマト甘納豆
花連根(紅白)
干支大根
紅白蒲鉾
赤海老炙焼き
千社唐
紅白なます
天盛りイクラ(柚子金)

和の重

伊達巻
数の子
田作り
黒豆(竹猪口)
慈姑
梅人參
竹の子
棒野
海老芋六万
鯨牛蒡射込み
鯛照焼き
子持鮎甘露煮
紅鮭昆布巻
青梅

海老手鞠
松葉蝦旨煮
貝照り焼き串
赤魚西京焼き
牛肉八幡巻
塩トマト甘納豆
花連根(紅白)
干支大根
紅白蒲鉾
赤海老炙焼き
千社唐
紅白なます
天盛りイクラ(柚子金)

新春を彩る祝いの御馳走

贅を尽くし、味わいを追求したおせちを
心ゆくまで お楽しみください。

料理内容は若干変更する場合がございます。