

おせち料理

ベルビュー慶招樓
料理長自信作の本格中華！
完全予約制
料理長おすすめコース



37年で培った自慢の煮込み料理
伝統中華と洋風食材のマリアージュ

お一人様 **8,800円** (税込)

- 六種前菜盛り合わせ
- ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み
- 有頭海老の三味仕立て
- 牛フィレステーキのフォアグラのせ大豆ソース
- 鮑と干し貝柱の煮込み
- 季節の炒飯
- 杏仁豆腐

※予約受付は利用前日の午後5時までとさせていただきます。
※季節により食材変更する場合がございます。
※2名様~20名様で個室のご案内も可能です。是非ご利用下さい。
※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。

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
●ご入金は12月24日(金)までお願い致します。

申込締切 **12月20日(月)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(金)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(火)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」 (お名前には必ずフリガナをつけてお書きください)
お申込み書 FAX用

お申し込み ご芳名 (ご購入者)	(ご芳名) フリガナ _____ (住 所) 〒 _____ TEL () - _____
お受取り方法 (お取り付け)	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 _____ (住 所) 〒 _____ TEL () - _____ (個 数) _____ 個
お届け先 ②	(ご芳名) フリガナ _____ (住 所) 〒 _____ TEL () - _____ (個 数) _____ 個

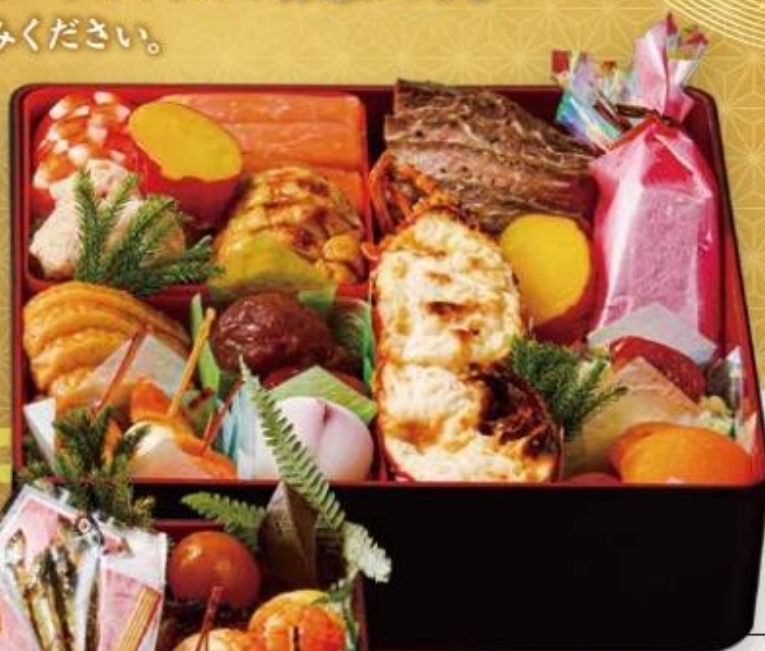
新春を彩る祝いの御馳走

贅を尽くし、味わいを追求したニューオーサカホテルの特選おせちを
心ゆくまでお楽しみください。

中 の 重



- ・フカヒレの姿煮み
- ・大海老チリソース
- ・鮑のオイスター煮込み
- ・うずらの卵ビータン
- ・クラゲの和え物
- ・白菜の卵巻き
- ・プチトマトの桂花陳酒漬け
- ・黒毛和牛BQ炒め
- ・中華風焼帆立
- ・松かさイカ翡翠ソース
- ・豚バラ肉のチャーシュー
- ・金目鯛のほうば味噌焼き
- ・月餅
- ・蓮の芽ワサビ風味
- ・よだれ鶏
- ・味付け子持ち昆布紹興酒漬け



洋 の 重

- ・ローストビーフ
- ・ロブスターテルミドール
- ・ドライトマトワイン煮
- ・ペーコンチーズドック
- ・夫婦日出海老
- ・鴨のスマーク
- ・生ハムマンゴソース
- ・イチジクワインコンポート
- ・さつまいもレモン煮
- ・饅頭
- ・ミニオーロラカスタード
- ・杏子さわやか煮
- ・鶏の七福煮
- ・サーモンかんざし

和 の 重



- ・干し柿
- ・伊達巻
- ・赤魚西京焼き
- ・数の子
- ・牛肉八幡巻
- ・田作り
- ・葉付きんかん
- ・黒豆竹筒口
- ・花蓮根(紅白)
- ・慈姑
- ・干支大根
- ・梅人参
- ・紅白蒲鉾
- ・竹の子
- ・棒麩
- ・赤海老姿ポイル
- ・海老手
- ・紅白なます
- ・天盛りイクラ(柚子造)
- ・練牛羹射込み
- ・鱈照焼き
- ・子持鮎甘露煮
- ・紅鯉昆布巻
- ・栗甘露煮
- ・海老手鞠
- ・ハイ目盲煮
- ・ミニフルーツ串