



NEW OSAKA HOTEL

おせち料理



NEW OSAKA HOTEL

〒532-0011大阪府大阪市淀川区西中島5-14-10
Tel (06) 6305-2345 (代表) Fax (06) 6305-2388
<http://www.newosakahotel.com/>

200個
限定

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25日 (水) までにお願い致します。

申込締切 12月20日 (日)迄

受取り方法 宅配

商品代金

◆和洋中 三段重 価格 39,000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)	(ご芳名) フリガナ
	(住 所) 〒
	TEL () -
希望時間 ○をお付け下さい	宅配 12/31 (木) 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

彩りあふれる新春の饗宴

華やぎと美味を凝縮したニューオーサカホテルの特選おせちを晴れやかな新春にご堪能ください

洋の重

- ・ローストビーフ
- ・焼ロブスター
- ・ピンクロウイカのワサビ
- ・若草チーズマヨネーズ
- ・ドライトマト赤ワイン煮込み
- ・合い鴨赤ワイン煮込み
- ・サーモンローズ巻き
- ・鶏のチーズ焼き

- ・水方クリームチーズ
- ・タン塩レモン
- ・さくらんぼのグラッセ
- ・若桃ビクルス
- ・紫芋テリーヌ
- ・筒九レモン風味
- ・生ハムフロマージュ

中の重

- ・フカヒレの姿煮込み
- ・大海老チリソース
- ・アワビのオイスターソース煮込み
- ・松かさイカヒリ辛和え
- ・広東風焼豚

- ・ニワトリのピータン
- ・クラゲムージャンユの香り
- ・黒毛和牛黒胡椒炒め
- ・鯛の甘酢
- ・蒸し鶏麻辣ソース

和の重

- ・伊達巻
- ・田作り
- ・数の子
- ・黒豆
- ・海老芋
- ・筍
- ・棒鱈
- ・にしん幽庵焼
- ・昆布巻
- ・オーロラカスタード
- ・赤魚西京焼
- ・牛肉八幡巻
- ・合鴨串
- ・鮭味噌焼
- ・蛸旨煮
- ・千枝大根
- ・紅白かまぼこ
- ・海老塩ポイル
- ・サゴシ幽庵焼
- ・梅人参
- ・帆立有馬煮
- ・小鯛俵焼
- ・甘露煮
- ・かすみ梅
- ・（柚子釜）
- ・紅白なます
- ・イクラ

- ・さつまいもレモン煮
- ・焼き栗紹興酒漬け
- ・台湾腸詰
- ・さやうりの甘酢
- ・桃まんじゅう
- ・胡麻団子三種