

初春を彩る和洋の饗宴

# おせち

## 志の重 洋食

- ・オマール海老のショーフロワ
- ・アワビのポッシュと野菜のマリネ
- ・鯛のエスカベッシュ
- ・スモークチーズとパテドカンパニー
- ・スモークサーモンとイカのマリネ
- ・イカのマリネ
- ・イクラ添え
- ・国産牛のローストビーフ
- ・鶏肉のパロティータ
- ・豚角煮
- ・焼菓子

## 式の重 和食

- 一、鮑柔煮 焼き帆立
- ・蓮根明太子射込み
- 二、車海老芝煮 胡桃脛
- 三、栗金団(焼き目勝栗)
- ・杏子 手越麩
- 四、海老芋旨煮 梅人参梅煮
- ・絹さや 棒鱈旨煮
- ・どんこ椎茸 竹の子
- 五、銀鱈西京焼き 薩摩鶏
- ・鮭昆布巻き 紅白はじかみ
- ・子持ち鮎山椒煮
- 六、紅白蒲鉾 柚子伊達巻 田作り
- ・紅白なます
- 七、桜島鶏 クラゲ甘酢漬け
- ・蛇の目胡瓜 海鼠酢 クコの実
- 八、黒豆 数の子 蛸柔らか煮



## 和洋二段重

35,000円 (税込)

(21.5cm x 31.0cm)

限定  
60  
セット



洋食料理長  
林 良彦



和食料理長  
緒方 聖一

2024年  
お正月  
おせち

- ◆ **お申込み** (お申込み期限: 2023年12月20日(水))  
本誌下部の申込書に必要事項をご記入のうえ、ホテルへご持参ください。
- ◆ **お支払** (お支払い期限: 2023年12月25日(月))  
ご予約後、事前のお支払いをお願いいたします。  
①ご来館してお支払い: 受付時間10:00~18:00  
②お振込み: 下記指定口座へお振込みください。振込手数料はお客様のご負担となります。

- ◆ **お渡し**  
①ホテルでのお渡しとなります。  
②お渡し日: 2023年12月31日(日)  
10:00~15:00

お振込み先 鹿児島銀行 高見馬場支店 普通預金口座 3053768 株式会社薩摩川内

## おせち料理申込書

おせち料理 申込期限: 2023年10月1日(日)~2023年12月20日(水)

申込日: 2023年 月 日

ホテル控え	フリガナ			
	ご氏名	様		
	住所			
	電話番号	-	-	
	和洋二段重	35,000円	×	個
お支払い方法		来館	・	振込
		受付担当者		

お客様控え	フリガナ			
	ご氏名	様		
	お渡し日: 2023年12月31日(日)	《合計金額》		
	和洋二段重	35,000円	×	個
お支払い方法		来館	・	振込
		受付担当者		

S CUBE HOTEL  
by SHIROYAMA

〒895-0012  
鹿児島県薩摩川内市平佐1丁目18番地  
TEL.0996-25-5225