

ホテル
武志山荘の

おせち

料理



二の重



三の重



一の重

厳選された
素材を使い
真心を込めた味を
お届けします。

おせち料理〈三段重〉

35,000円(税込)



一の重
・ロブスターサラダ
・黒豆蜜煮
・青梅蜜煮
・栗渋皮蜜煮
・蟹棒身なます
・海鼠ボン酢
・数の子
・鯛子旨煮
・黄金松風
・鮭奉書巻

二の重
・数の子の松前漬け
・鰯西京焼
・松笠慈姑
・金柑蜜煮
・結昆布
・黒鮑旨煮
・鮎甘露煮
・源氏柚子
・梅人參
・穴子真丈
・帆立旨煮
・八幡巻
・たたき牛蒡

三の重
・国産牛ローストビーフ
・バテドカンパニニ
・カマンベールチーズ
・ローストポーク
・合鴨のオレレンジ風味
・魚のエスカベッシュ
・栗きんとん



おせち料理〈二段重〉

25,000円(税込)

二の重
・数の子の松前漬け
・鰯西京焼
・松笠慈姑
・金柑蜜煮
・結昆布
・黒鮑旨煮
・鮎甘露煮
・源氏柚子
・梅人參
・穴子真丈
・帆立旨煮
・八幡巻
・たたき牛蒡

一の重
・ロブスターサラダ
・黒豆蜜煮
・青梅蜜煮
・栗渋皮蜜煮
・蟹棒身なます
・海鼠ボン酢
・数の子
・鯛子旨煮
・黄金松風
・鮭奉書巻

ご予約は
12月20日まで

〓ご来店特典〓

ご来店お引き取りのお客様には
お食事券3,000円分プレゼント!

数に限りがございますのでお早めにご予約下さいませ

※仕入れの状況により一部献立の内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

ご注文は
お電話又はFAXで

ご予約
承ります

和洋折衷オードブル

《5人前》20,000円(税込)

お正月のおもてなしに
華やかな和洋折衷オードブル

ご予約は
12月20日まで

出雲市内 配送無料

- ・ロブスターサラダ
- ・鰯西京焼
- ・海鼠ボン酢
- ・数の子
- ・数の子の松前漬
- ・金柑蜜煮
- ・松茸松風
- ・黄金松風
- ・鮭奉書巻
- ・国産牛ローストビーフ
- ・パテドカンパニョ
- ・カマンベールチーズ
- ・ローストポーク
- ・合鴨のオレンジ風味
- ・魚のエスカベッシュ
- ・栗きんとん

和洋折衷オードブル

《2人前》13,000円(税込)

※仕入れの状況により一部献立の内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

おせち ご注文FAX用紙

ご注文はお電話又はFAXで

このご注文用紙にご記入のうえ
下記のFAX番号にお送りください。

商品名	個数	単価
おせち料理 三段重	セット	¥35,000(税込)
おせち料理 二段重	セット	¥25,000(税込)
和洋折衷オードブル[5人前]	セット	¥20,000(税込)
和洋折衷オードブル[2人前]	セット	¥13,000(税込)
合 計		¥

※ご来店にてお引き取りのお客様・配送希望事前決済のお客様は、
現金およびキャッシュレス決済(クレジットカード・QRコード決済)での支払いもご利用いただけます。
配送時決済のお客様は現金でのみのご対応となります。

お名前

ご住所 〒

ご連絡先
電話番号 ()

ご予約期間

12月20日
まで承ります

お引渡しは

12月31日
13:00以降

お引き渡し方法 どちらかに○をつけて下さい

ご来店 / 配達(31日)

〓 ご来店特典 〓
お食事券3,000円分
プレゼント!

ご来店にてお引き取りのお客様には、
武志山荘内レストランで使える
お食事券3,000円分をお付け致します。
〈有効期間1月〜3月〉
※レストラン定休日を除く。1予約につき1枚ご利用可。

お食事券は、商品と一緒に12月31日にお渡しいたします。

出雲市内 配達無料

出雲市内は配達を行っておりますが、
一部配達できない地域もございますので
お問合せ下さいませ。

政府登録国際観光ホテル



HOTEL 武志山荘

TEL 0853-21-1111

FAX 0853-23-0250

〒693-0001 島根県出雲市今市町2041

https://www.takeshi-sanso.co.jp

ホームページからも
ご注文いただけます!

