



新春を祝い、一年の幸を願うおせち料理

新年の祝膳にふさわしく、素材から吟味し  
丁寧に仕上げた伝統の味わいを、彩り豊かに詰合せました。

## 限定 100個 名古屋オリジナル 桃花林おせち二段重



※写真はイメージです。

14品目 4名様用 32,400円 税込  
外寸 (約) 20.2 × 20.2 × 5cm

【一の重】 くらげの冷菜、きゅうりの甘酢漬、国産車海老の塩水煮、白菜の甘酢漬、数の子の老酒漬、蟹の爪の辛味風味  
【二の重】 甘酢風味のスペアリブ、特製チャーシュー、黒豆の香り甘露煮、ベビー帆立のマンゴーマヨネーズ和え、くるみの飴炊き、チーズの生ハム包み、鮑の白醤油煮、花椎茸の醤油煮

お申込締切日：12月24日(金)

お渡し場所：ホテルオークラ レストラン 15階 桃花林  
お渡し日：12月31日(金) 賞味期限：1月1日(土)  
お渡し時間：午前10時～午後1時

■ 宅配便での発送も承りますが  
交通事情、天候等により31日中  
お届け出来ない場合もございます。

■ 別途 送料を頂戴いたします。(1個につき1,320円税込)

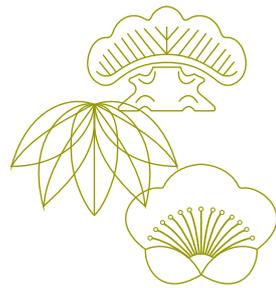
# 松阪牛 肩ロース500g (冷凍) ¥12,980 税込

限定 100個 (送料込)

スギモトの特選松阪牛をご自宅で

お祝い事や、ご家族の集まりなどには是非

ご自宅までクール宅急便にてお届け致します。



お申込締切日：12月20日(月)

お届け日：12月1日(水)～12月26日(日)  
お渡し場所：ご自宅まで直送致します。  
お支払：オークラレストランにて承ります。

■ お申込から配達まで約1週間かかります。



ホテルオークラ レストラン 名古屋

お申込み・お問い合わせ Tel (052) 201-3201