

青森国際ホテル

おやち料理

参ノ段 中国料理

- きゅうりの甘酢漬け
- 白菜の甘酢漬け
- クラゲ
- 大エビのチリソース
- フカヒレと干し貝柱と
- 一種のきのこのゼリー寄せ
- 蒸し鶏と銀杏のハンパンジーソース
- すり身団子の甘酢炒め
- 豚肉の角煮

貳ノ段 西洋料理

- コールドローストビーフ
- 自家製スモークサーモンロース
- 自家製ホタテスモーク
- 魚介のエスカベッシュ
- ウナギと白身魚のブリチテリーヌ
- ポークとクルミのブリチテリーヌ
- 小エビとイカのアスピックゼリー
- ホッキ貝とお豆のサラダ
- 牛肉のフレゼ
- オリーブ串 レンコンチップ

壱ノ段 日本料理

- なますいくら
- レモン釜
- 黒豆煮 金箔
- 有頭海老芝煮
- 栗金団 金箔
- 野菜炊き合わせ
- 数の子土佐漬け
- 合鴨ロースト
- 蛸大船煮
- 紅白蒲鉾
- 昆布巻き
- 手毬麩
- 梅人參
- 花蓮根

ご家族お揃いでの
新しい年を
青森国際ホテルの
おせちで
迎えますせんか？

和洋中三段重

二七、〇〇〇円 (税込)

毎年だんとう
一番人気の
おせち料理
和洋中三段重

容器サイズ
21.4×21.4×5.6 cm (三段)

ご予約期間
平成29年12月28日(木)まで

お申し込み状況により期間前にご予約を締め切る場合がございます。お早めにご予約下さい。

裏面には新発売の「華づくし」とお申し込み方法、申込書が記載されています。



お二人でごゆるりと味わう
粋な和食のおせち料理

限定50個

数量限定商品と
なりますので
ご注文はお早めに
お願い致します

- 日本料理**
- 牛サーロイン
にんにくソース
 - 鮎煮びたし
 - 慈姑
 - 野菜炊き合わせ
 - 鮎大船煮
 - 鶏松風
 - 伊達巻き
 - 数の子土佐漬け
 - 昆布巻き
 - 紅白蒲鉾
 - 花蓮根
 - 鮎酒蒸し
 - ずわい蟹新丈
 - 海老芝煮
 - 黒豆煮 金箔
 - 栗金団
 - なますいくら
レモン釜
 - 手毬麩
 - 梅人参

容器サイズ 30×20.5×6.2 cm (一段)

青森国際ホテルのおせち料理を長きにわたり
ご愛顧頂いているお客様からのご要望にお応えし、
お二人でごゆるりとお楽しみいただける
贅沢なおせち料理を数量限定でご用意致しました。
料理人が手間を惜しまず、手作りにこだわった
本格おせちをお楽しみ下さい。

新発売
華
二五、〇〇〇円 (税込)

お申し込み方法

- お電話でお申し込み
青森県内限定 サンキョウコクサイ
0120-395931
- FAXでお申し込み
017-735-2662
申込書に必要事項をご記入の上、上記までお申し込み下さい。
- ホームページからお申し込み
青森国際ホテル
<http://www.kokusai-hotel.co.jp>

ご予約期間：平成29年12月28日(木)まで
※お申し込み状況により期間前にご予約を締め切る場合がございます。

おせち料理お申込書

- ご希望個数をご記入下さい。
■ 和洋中三段重 ￥27,000(税込) × 個
■ 華づくし ￥25,000(税込) × 個
 - お料理お渡しのご案内 (番号を○で囲んで下さい。)
1. 店頭渡し (12月31日午前11時から午後5時まで)
2. 配達ご希望 (配達料は無料)
- 青森国際ホテル**
aomori kokusai hotel
〒030-0801 青森県青森市新町1-6-18
(代) ☎ 017-722-4321 FAX 017-735-2662

● 下記の空欄にご記入下さい。

フリガナ	お電話 () -
お名前	携帯 -
ご住所	

● お届け先 (上記ご住所と異なる場合のみご記入下さい。)

フリガナ	お電話 () -
お名前	携帯 -
ご住所	