

奥城崎

# 奥城崎シーサイドホテル

伝統的な和食メニューに、ホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。



日本の渚百選「竹野浜海岸」の袂に位置するホテル・奥城崎シーサイドホテル。四季折々の表情を魅せる日本海に面しており、その情景を眺められる露天風呂もある人気のホテルです。



**志の重**  
栗きんとん黒豆金箔のせ  
伊達巻味付よもぎ  
たじろ旨煮巻茶巾  
市松蒲鉾海老焼  
焼鯛立串味付数の子  
焼生妻

**参の重**  
昆布巻焼物煮  
たか日照焼金柑煮  
海鮮市松かつおくるみ  
紅白友禅串いかスモクサラダ  
椎茸煮味付焼  
鳴門巻玉子ポテトチーズ  
鴨門巻チーズ紅白梅松菜

**与の重**  
ドライトマト赤ワイン煮  
若井露煮黒糖チキンロール  
セミドライソーセイ風味あんず  
グリーントマトピクルス  
いかとサトウのサラダ  
スモークトラウトロース  
いかと野菜のマリネ  
スモークニリン  
いか梅酢肉香草焼

数量限定

商品番号 104  
三久食品 奥城崎シーサイドホテル

◆四段重:お重サイズ 195×195×52mm (本体価格) **21,000円** 税込 22,680.00円

消費期限 1月1日(日) 10℃以下で保存  
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

## のぞみ

食物アレルギー配慮おせち

特定原材料7品目を  
使用せず仕上げた  
年末の食卓を彩る  
祝い膳

数量限定



商品番号 106 石井食品 のぞみ

◆三段重:お重サイズ167×167×168mm (本体価格) **16,000円** 税込 17,280.00円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存  
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

小麦を使わないで醸造した醤油を使用するなど特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使わない調理をしています。

## 千鶴

食塩不使用のおせち

食塩不使用なのに  
しっかりと味わい深い  
伝統的なメニューを  
揃えました

数量限定



健康を気遣う方の塩分摂取量に配慮し、脂分の少ない本結節のだしや  
利用昆布などの特有の旨み成分で工夫を凝らし、味わい深いおいしさを  
実現しました。ご家庭で盛付けて、召し上がってください。

商品番号 105 石井食品 千鶴

◆箱サイズ220×220×87mm (本体価格) **8,200円** 税込 8,856.00円

賞味期限 1月5日(木) 10℃以下で保存  
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

食塩相当量合計:0.72g  
※原材料(昆布・小魚・海老)などの素材由来のナトリウム分は含まれます

## ディズニーおせち

〈別添〉  
ディズニー切り餅  
※絵柄は選べません。

数量限定



商品番号 103 紀文 おせち詰合せディズニー

◆二段重:お重サイズ 165×165×97mm (本体価格) **10,000円** 税込 10,800.00円

消費期限 1月2日(月) 10℃以下で保存  
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

**志の重**  
鯛入り蒲鉾(紅白)伊達巻祝海老  
栗甘露煮田作り・昆布巻味付数の子  
丹波黒豆煮しめ(ごぼう)  
煮しめ梅型入参煮し推茸  
煮しめ里芋三色野菜巻

**参の重**  
ほたてスモーク  
かまぼこ(ミンチ)マヌス(ミーマヌ)  
海老とトロコロシのテリーヌ  
洋風なます鶏のトト煮玉子焼  
黒糖ローストポークオリブ  
きんぴら(ごぼう)肉巻