

ホテルアクア黒部 グランドオープン記念

新しい年を華やかに迎える

謹製 和と洋の二段重おせち

HOTEL
AQUA
KUROBE

おせち 2020

素材の個性を
生かした味の饗宴。
現代風アレンジ「おせち」

洋の重 (12品)

- ローストビーフ
- 2種のソース
 - ・シャリアピンソース
 - ・ハニーマスタード
- いかの松笠雲丹焼
- 鯖のマリネ
- 合鴨コース
- ムール貝の燻製
- 海老とブロッコリーのテリーヌ
- クロワッサン風鮭パイ焼
- 海老のチリソース合え
- 豚肉のリエット
- スモークチーズ
- ブラックオリーブ
- スモークサーモンローズ



日本の格式と
伝統文化が詰まった
豪華絢爛「おせち」

和の重 (23品)

- イクラ
- 小鯛甘酢漬
- サーモン小川巻
- 紅白なます
- たたき牛蒡
- 黒部名水ポークバラ角煮
- 千社唐
- 梅人参
- 焼海老
- 蛸照焼
- カジキマグロ昆布炙
- 数の子
- 伊達巻
- 鱈昆布巻
- 百合根甘露煮
- 焼帆立
- 紅白蒲鉾
- 干支さつまいも
- サーモン西京焼
- 銀鱈幽庵焼
- 栗金団
- 栗甘露煮
- お多福豆



・お重のサイズ(7寸)
内寸: 203mm×203mm

限定100個

ホテルアクア黒部おせち
22,000円 (税込み)

ご予約締切日

12月20日

おせちお引取り日

12月30日・31日

10:00~16:00 ※商品はホテルでの受け渡しとなります。

ご予約・お問合せ **ホテルアクア黒部** ☎(0765)52-5570

〒938-0042 富山県黒部市天神新353-1
Tel:0765-54-1000 Fax:0765-54-3001
http://www.aqua-kurobe.jp/ E-mail:party@aqua-kurobe.jp



ホームページ