

新年を彩る 和洋の三段重

おせち



早期特典

10月1日(水)～
10月31日(金)
早期お申込みの方に
**アリスランチ券
プレゼント♪**
(通常2,880円)

- ◆ ご予約受付: 12月20日(土)まで
- ◆ お渡し日: 12月31日(水)10時～18時

37,800^(税込)円 4人前



オールドイングランド
道後山の手ホテル
Old England Dogo Yamanote Hotel

〒790-0836 愛媛県松山市道後鷺谷町1-13
URL <https://www.dogo-yamanote.com>

ご予約
お問い合わせ

TEL089-998-2111

お品書き

良い年を迎えられるように願いが込められた伝統的な日本料理

〈一の重〉



- ・金柑甘露煮
- ・にしん昆布巻
- ・小蛸旨煮
- ・紅白蒲鉾
- ・手毬麩
- ・千代呂木
- ・黒豆
- ・鰯の田作り
- ・叩き牛蒡
- ・海老旨煮

- ・塩漬け数の子
- ・柿きぬた巻
- ・伊達巻
- ・花蓮根
- ・祝い奉書巻
- ・穴子八幡巻
- ・絹さや
- ・梅花人参
- ・はじかみ生姜
- ・鰯西京焼

約20年続く
大人気
メニュー♪

〈二の重〉



- ・パリジャンポテト
- ・ブロッコリー
- ・トリュフ香る
鶏のガランティース
- ・サーモン錦糸巻
- ・花だいこん
- ・蒸しアワビ
- ・生ハムバラ仕立てレモン添え
- ・杏鳴門巻
- ・カマンベールチーズ

- ・牛フィレ肉のステーキ
ジャポネソース
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・内子豚ももハム
- ・いんげん
- ・唐千寿
- ・鯛のポワレ ピストソース
- ・合鴨パストラミとオレンジ

〈三の重〉



- ・牛肉二色巻
- ・チーズパンブキンテリーヌ
- ・若鶏のマリネ
チェミチェリーソース
- ・栗きんとん
- ・チキンパテ
- ・イクラの醤油漬け
と魚介のムース
- ・サーモンキャロットテリーヌ
- ・蟹グルメテリーヌ

- ・アプリコットベーコン
- ・サラダ海老
- ・さより若草巻

最近人気の
No.2
メニュー♪

二の重・三の重は
山の手らしい洋食メニュー
が勢ぞろい。
フレンチの醍醐味——
こだわりのソースを
ぜひ味わってください。

おせち料理 〈お申込書〉 FAX 089-998-2112

※下記必要事項をご記入のうえ FAXをお願いいたします。

お名前			
お電話番号	※折り返し確認のお電話をさせていただきます。	ご注文個数	個
ご住所			
お受取方法 ※いずれかに○をお願いいたします	1. 当ホテルにてお受け取り 2. 配達		
お支払い方法 ※いずれかに○をお願いいたします	1. 当ホテルにてお支払い 2. 代金引換 3. 銀行振込		
お振込み先	愛媛銀行道後支店（普通）0775835 山の手リゾート株式会社		

＜お支払いについて＞

1. 当ホテルにてお支払い（お渡し日に商品と引替え）
2. 代金引換え（手数料500円税込～）
3. 銀行振込（事前振込）

＜配送について＞

- 1個あたりの県内配送料1,200円～（税込）で承ります。
※配送は県内のみで午後からとなります。
※島しょ部へのお届けは2026年1月1日となります。

オールドイングランド
道後山の手ホテル

Old England Doya Hananote Hotel

ご予約・お問い合わせ
TEL089-998-2111

※表示価格は消費税込みの価格です。
※お気軽にお問い合わせください。

LINEからも
ご予約可能！

お得な会員特典をご用意♪

