

ルートイングループおせち料理

日本のししるろ

日本古来の食材(縁起物)を厳選し、現代の調理法で色彩豊かに仕上げました。一年の幕開けを飾るにふさわしい伝統の味をお楽しみください。

上段の重

- ・烏賊黄金和え(緑柚子猪口)
- ・鯨昆布巻
- ・一口焼×湯葉
- ・蓮根煮
- ・真鯛西京焼
- ・伊達巻
- ・筑波巻
- ・黒糖ローストポーク
- ・合鴨ロース煮
- ・紅白市松蒲鉾
- ・オーロラカスタード
- ・ベーコンチーズ
- ・濱紅葉(竹猪口)

下段の重

- ・肉詰め蒟蒻
- ・直火焼帆立
- ・ずんだ和え
- ・烏賊中華和え
- ・紅白子つぶ大福
- ・貝照焼松葉串
- ・鯨土佐煮
- ・数の子白醤油漬
- ・松笠烏賊雲丹焼
- ・有頭海老艶煮
- ・黄身寄せ新丈
- ・花餅紅梅ぼかし
- ・紅白なます日向夏風味
- ・たらの子旨煮
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮
- ・黒豆(金箔粉)
- ・田作り



ルートインホテルズ
姫路キャッスルグランヴィリオホテル 料理長
有馬 正則

ご注文はインターネットのみ受け付けております。
数量に限りがありますので、お早めにご注文下さい。
配達日は12月31日(金)のみでございます。

- 本年に限り一部地域において販売個数に限りがございます。
- 新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインに沿って製造いたします。
- お支払方法は、銀行振込み又はクレジットカード決済のいずれかをお選びいただけます。
※ホテルフロントでのお支払いはお受けできません。
- 銀行振込みの場合は、ご注文完了時に自動送信されるEメールに記載された銀行口座へ、1週間以内にご入金をお願い致します。振込手数料はお客様のご負担となります。
- 商品の配送は、ヤマト運輸のクール宅急便を利用して行う予定です。
- お届け時間帯はご注文の際にご指定いただけますが、商品の品質管理及び配送管理の都合上、ヤマト運輸が通常用意している一部の時間帯についてはご指定いただくことができないことを予めご了承ください。なお、天候や交通事情等により、ご指定いただいたお届け時間帯にお届けできない場合がございます。
- ヤマト運輸の規定により、離島など一部の地域を配送先とするご注文については、ご注文を承れない場合や、お届け時間をご指定いただけない場合がございます。
- その他、詳しくはルートインホテルズ公式サイトをご覧ください。

二段重

冷蔵 3~4人前

20,000円

(送料・消費税込)

サイズ

縦24cm×横24cm×高さ(2段)14cm

季節商品につき、内容が一部変更になる場合がございます。

完売次第終了

12月3日(金)まで

お問い合わせ先:ルートイングループ おせち事務局
tel 0268-25-0130

営業時間 平日9:00~17:00(土日祝日除く)

ルートインおせち2022

検索

<https://www.route-inn.co.jp>

ルートインホテルズ

ROUTE INN HOTELS