

2022年新作おせち料理のご案内

令和四年 新しい年に祈りを込めて、すこす寿ぎの時間

# 御節料理



和洋創作二段重  
消費税込 **25,000円**

RIVER SIDE HOTEL  
NUMAZU

総料理長 芹沢 功  
ご予約おせち専用電話: 055-952-2590 ■ご予約締切日: 2021年12月26日



和洋スイーツ三段重  
消費税込 **30,000円**

THE GOTEMBAKAN  
TEL: 0550-82-0029

和食料理長 大谷 春男  
お渡し日時: 12月31日(金) 9:00~15:00・各ホテル1階特設カウンター

## 貳の重



## 壺の重



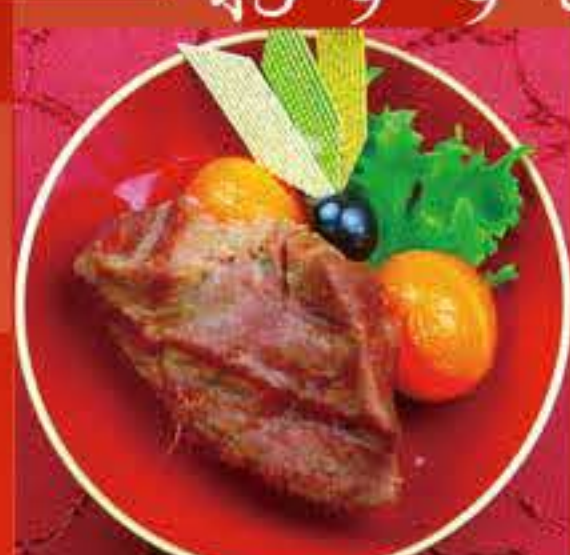
### おすすめの逸品



紅白蒲鉾, 柚子伊達巻



ズワイ蟹, 小肌卵の花



牛タン煮込み



鰯照焼, 蛤袱紗焼



筍, 冬菇, 蛸旨煮



鮑の香草パン粉焼

## 参の重



## 壺の重

蛸旨煮, 豚肉市松, 慈姑松笠, 里芋, 筍, 梅人参, 冬菇, 蒟蒻, 蹄, 鰯照焼, 鮭味噌焼, 合鴨燻製, 烏賊ロー焼, 赤梅, 蛤袱紗焼, 金柑, はじかみ, 柿バター, 胡桃雲丹松風, ロブスターのサバイヨンソース焼き, 鮑の香草パン粉焼, フォアグラの味噌風味, クリームチーズとあしたか牛のジャーキー

## 貳の重

栗金団 渋川栗, イクラ醤油漬, 紅白蒲鉾, 柚子伊達巻, 鱈子昆布巻き, 帆立亀甲焼, 穴子八幡巻, 紅白臍, ズワイ蟹, 小肌卵の花, 子持鮎甘露煮, 秋刀魚山椒煮, 賀寿の子, 黒豆甘露煮 金泊, いきいき豚バラ肉の煮込み, 天野醤油を使った牛タンのソミュール漬け煮込み, チキンの黒酢掛け, 桜エビと豚肉の肉団子, 鰹のエスカベッシュ, 紅富士トラウトのホテル特製スモーク

## 参の重

めまづ茶ケーキ, キャラメルショコラムスケーキ, イチゴとバニラのムスケーキ, マカロン, もちもちレアチーズケーキ, ミニマドレーヌとスノーボール, みかんタルト, ミルフィーユ, 和栗のモンブラン

プレミアムサブレ



早期ご予約特典 11月中にご予約のお客様にプレミアムサブレ & 呉竹荘特製塩辛プレゼント!!

和洋創作二段重 **25,000円**

RIVER SIDE HOTEL  
NUMAZU

〒410-0802 静岡県沼津市上土町 100-1

ご予約おせち専用電話: 055-952-2590 ■ご予約締切日: 2021年12月26日

和洋スイーツ三段重 **30,000円**

THE GOTEMBAKAN

TEL: 0550-82-0029

〒412-0043 静岡県御殿場市新橋 1988

お渡し日時: 12月31日(金) 9:00~15:00・各ホテル1階特設カウンター