

新しい年を慶ぶ伝統のおせち料理を

和食料理人の手作りによりご用意しました。

保存料等を一切使用していない特製のおせち料理です。

選び抜かれた食材を、一品一品、

丁寧の手をかけて作りあげました。

新たな一年を、是非、伊勢パールピアホテルの

おせちでお迎えください。

皆様のお申し込みを心よりお待ちしております。

- ・全三十二品
- ・三～四人用
- ・賞味期限一月二日
- ・クール便にて十二月三十一日着
(時間指定不可・送料別)

お問い合わせ・お申込みはこちら

伊勢パールピアホテル

〒516-0072 三重県伊勢市宮後 2-26-22

TEL:0596-26-1111

URL:<https://www.pearlpier.com/>

「壺の重」

- | | |
|-----------|-----------|
| アコヤ貝 袱紗焼き | 伊勢海老 雲丹焼き |
| 日の出唐墨 | 遠山鮑 |
| 五色膾 柚子蓋 | 烏賊海鼠 腸和え |
| 赤鶏 八幡巻き | イクラ 醤油漬け |
| 数の子 鱈甲漬け | 蛤佃煮 |
| 黒豆 蜜煮 | 紅白長老木 |
| 田作り | のし梅 |



「貳の重」

- | | |
|---------|----------|
| 松笠 慈姑 | 筍 土佐煮 |
| 梅 人参 | 松阪牛 旨煮 |
| 青梅 羊羹 | 鯨 昆布巻き |
| 亀甲 鶴小芋 | 胡桃 琥珀煮 |
| 車 海老 艶煮 | 栗 金団 |
| 紅白 薑 | 鱈子 昆布 べめ |
| 開運 牛蒡 | 鴨 橙煮 |
| 砧 巻き | 鰯 照り焼き |
| 甘鯛 若狭焼き | 鱈 西京焼き |

