



和食海の新春おせち

数量限定



おせち三段重三三〇〇〇円

(税込)

送料煮料

●賞味期限 二〇二二年一月二日(日)

●クール便にて一二月三十一日(金)着にて

お届けします

※配達時間指定不可



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.pearlpiet.com>

伊勢パールピアホテルの
Instagramはこちら



新しい年を迎える慶びを、ごだわりのおせちと共に

伊勢パールピアホテルの和食料理人の手作りによる
保存料等、一切使用していない特製のおせち料理です。
厳選した三重の食材を使用し、一品一品
丁寧に手をかけて作りあげました。
ごだわりのおせち料理を、是非、お楽しみくださいませ。

令和四年 おせち料理 御献立

壺の重 式の重 参の重

真珠貝袱紗焼き 紅白薑 松笠葱姑

伊勢海老雲丹焼 開運牛蒡 筍土佐煮

鮑柔らか煮 青梅蜜煮 梅人参

月出唐墨 編笠柚子 鴨橙煮

黒豆蜜煮 奉書巻き 糸落青煮

長老木 牡丹百合根 助子旨煮

田作り 鱈西京焼き 裏白椎茸

蛤しくれ煮 鰯照り焼き 黄金萬苳薑

鬚し梅奉書巻き 鱈子昆布炙 車海老艶煮

烏賊海鼠腸和え 渋皮栗甘露煮 松阪牛旨煮

鰯子味噌漬け 甘鯛若狭焼き 多幸柔らか煮

イクラ伊勢醤油漬け 真魚鯉幽庵焼き 子持鮎甘露煮

花蓮根黄身寿司 坂川牛蒡旨煮

伊勢赤鶏 五色臈 柚子釜

紅白市松射込み 鎌養老昆布巻き

蒨 花芥子和え

亀甲鶴小芋白煮