

2019ホテルメトロポリタン

# おせち料理

ホテル料理人が厳選素材を使い丹精込めて作り上げます。  
新しい年の初めにふさわしい豊かな味わいをご家庭でどうぞ。



料金 (消費税込)

- 一段 ￥18,000
- 二段 ￥36,000
- 三段 ￥54,000

各段 24×24cm



日本料理「花むさし」統括料理長 高橋 真身



ホテルメトロポリタン総料理長 川田 武



中国料理「桂林」料理長 緑川 正則

日本料理、中国料理、西洋料理より  
お好きな組み合わせでお選びいただけます。  
※完売になり次第販売終了となりますので  
お早めにご予約下さい。



リニューアル10周年記念  
日本料理「花むさし」  
おせち料理

50個限定

- |        |         |       |
|--------|---------|-------|
| 車海老艶煮  | 鼈甲数の子   | 唐墨    |
| 五日豆    | 紅白蒲鉾    | 厚焼玉子  |
| 擬製豆腐   | 竹の子土佐煮  | 梅人参   |
| かつおくるみ | 紅白ちよろぎ  | 手毬麩   |
| 京芋昆布巻  | 酢橘釜いくら  | 田作り   |
| 栗甘露煮   | 日の出サーモン | 鱈西京焼き |
| 若鶏叩き寄せ | 牛肉八幡巻き  | 蛤時雨煮  |
| 花蓮根    | 御手洗栗麩   |       |

リニューアル10周年記念  
中国料理「桂林」  
おせち料理

50個限定

- クラゲ 紅心大根 唐辛子和え
- 有頭海老 南乳香り揚げ
- 豚アイスバイン 煮ごごり
- 鮑・黄ニラ・マコモ茸の金華ハム炒め
- 冷製 ふかひれ姿煮と和え物 クコの実添え
- 牛舌しぐれ煮 胡麻和え
- ズワイ蟹肉と白菜の甘酢漬
- 鶏肉スパイシー焼き クルミ餡炊き
- スモーク帆立貝 胡瓜の甘酢漬
- 寿人参 南天の葉 百合根酢漬



西洋おせち料理

50個限定

- 牛フィレ肉パイ包み焼き
- フォアグラテリーヌ 桃のゼリー添え
- コールドミート盛り合わせ 自家製ピクルス添え  
(田舎風パテ 鴨豚きのこのテリーヌ 牛タンとピスタチオのパイ)
- スモークシーフード盛り合わせ (海老 サーモン 鯛)
- シーフードマリネ (蛸 鮑)
- チーズ2種盛り合わせ  
(フランス産カマンベール イタリア産クリームチーズ)
- ガトーショコラの福ろうケーキ



- ご予約期間 11月1日(木)～12月25日(火)
- お渡し期間 12月30日(日) 1:00p.m.～9:00p.m.  
12月31日(月) 11:00a.m.～9:00p.m.

宅配サービス  
¥1,404

〈配送可能な地域〉※12月31日の午後配送となります。  
東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県【6:00p.m.まで】  
群馬県・栃木県・茨城県・山梨県 【6:00p.m.以降】  
ご予約 ●11月1日(木)～12月19日(水)

※JRホテルメンバーズポイントでのお支払いは出来かねますので予めご了承ください。  
※JRホテルメンバーズポイント加算及び割引の対象外商品となります。  
ご予約・お問い合わせは  
「クロスデザイン ケーキショップ」1Fへ 03-3980-1111(代表)

