

# おせち

軽井沢プリンスホテル

料理長こだわりの「おせち」が  
お正月を華やかに彩ります。



限定  
20個

## 和食7寸 三段重

¥53,000 | 早割料金 ¥51,000

芯の重 伊勢海老姿盛り／数の子土佐漬け／紅白蒲鉾／伊達巻／和牛ローストビーフ  
小鯛姿焼き／鮑柔らか煮／田作り／胡桃飴煮／青梅蜜煮／手毬麩／谷中生姜

式の重 黒豆／栗金団／紅白柿臈／たつき牛蒡／牛肉時雨煮  
百合根白煮／イカ松前漬け／サーモンオイル漬け／鱈昆布

参の重 鯛照り焼き／ニシン昆布巻き／蛸桜煮／イクラ柚子釜盛り／海老艶煮／帆立貝旨煮／松茸有馬煮／子持ち鮎甘露煮  
毛蟹塩茹で／金柑蜜煮／菊蕪あぢやら漬け／〔煮め〕海老芋／慈姑／梅人参／穂付筍／椎茸／網さや



限定  
70個

## 和食6.5寸 三段重

¥37,000 | 早割料金¥35,500

- 壹の重** 伊勢海老姿盛り/数の子土佐漬/紅白蒲鉾/伊達巻  
国産牛ローストビーフ/イクラ醤油漬/煮鮑/田作り/胡桃飴煮  
青梅蜜煮/手毬麩
- 貳の重** 黒豆/栗金団/紅白柿臈/たなき牛蒡/牛肉時雨煮/百合根白煮  
タラバ蟹奉書巻き/サーモンオイル漬/イカ松前漬
- 参の重** 鯛照り焼き/ニシン昆布巻き/蛤桜煮/鱈昆布/海老艶煮/金柑蜜煮  
菊蕪あちら漬/[煮鰯]海老芋/慈姑/梅人参/穂付筍/権茸/絹さや

## 中華 二段重 6.5寸

¥26,700 | 早割料金¥25,700

限定  
20個

- 壹の重** 伊勢海老のすり身蒸し/やわらか鮑の醤油煮/鯛照り焼き  
ニシンのマスタード漬/イクラ醤油漬 柚子添え  
スモークサーモントラウトの甘酢 きゅうり巻き
- 貳の重** クラゲの冷製/蟹爪の揚げ物 甘酢風味/帆立貝の燻製  
チャーシュー/白菜の甘酢漬/鴨の紅茶風味/車海老の水晶作り  
牛肉の香料煮/黒豆の金粉飾り/花餅



限定  
20個

## 西洋 三段重 5.5寸

¥31,800 | 早割料金¥30,800

- 壹の重** キャビア/信州そば粉のプリニ/エゾアワビ香草焼き アメーラトマトのマーマレード添え  
タラバ蟹野沢菜大根巻き/スモークサーモンタブナード巻き  
スライスオニオン ケイパー ブロッコリー カリフラワー飾り  
海老のスモーク 金粉飾り カクテルソース添え/帆立貝柱のスモーク/アイスプラント
- 貳の重** 和牛フィレ肉のパイ包み焼き マデラワイン風味/フォアグラのテリーヌ トリュフ飾り  
パテカンパーニュ セミドライイチジク添え  
鴨胸肉ロースト アカシアのハチミツと山椒の香り/牛蒡のやわらか赤ワイン煮  
蕪と人参のグラッセ レモン風味
- 参の重** 海老と野菜のゼリー寄せ キャベツ巻き/野菜のカボナータ/ポークロースハム  
イベリコ豚の生ハム/蓮根の白ポートワイン煮/野菜のグレック コリアンダー風味  
グリエールチーズとドライフルーツのお菓子仕立て/渋皮つき栗のまるごとグラッセ

### 早期予約特典

11/30(木)までにおせち料理を  
ご予約の場合は、早割料金となります。

### おせちをご注文いただいた方限定 年越しそば

生そば・つけ付き一人前/¥800  
※そばのみのご注文は承っておりません。

予約期限:2017年12/22(金) 配達地域:軽井沢町・御代田町・小諸市・佐久市・東御市・上田市  
配達日時:2017年12/31(日) 11:00A.M.~4:00P.M.の間にご自宅までお届けいたします。

### お支払い方法

お申込み後、ホテルより「お振込みのご案内」をお送りいたします。振込み案内に到着してから2週間以内にお振込みをお願いいたします。なお期日までにご入金がない場合、ご予約をお取消しさせていただく場合がございます。※お振込み手数料はお客様のご負担となります。

※料金には、消費税が含まれております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客様は、係にお申し出ください。

お問合せ・ご予約

軽井沢プリンスホテル TEL:0267-42-8816 おせち予約係/時間9:00A.M.~6:00P.M.

〒389-0193 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 www.princehotels.co.jp/karuizawa