

二段重

波音日和 和洋折衷おせち

四人前 33,000円(税込)

売の重 / 和の重

- ① 竹の子梅人参
- ② 車海老艶煮
- ③ 紅白蕪酢漬 銀鱈西京焼
- ④ 伊勢海老旨煮 平内卵の伊達巻
- ⑤ 数の子 錦糸巻
- ⑥ 黒豆栗金団
- ⑦ 紅白かまぼこ 鶏松風
- ⑧ 鮑柔らか煮 金柑甘露煮

式の重 / 洋の重

- ① 屋久島産新鮮なチビキのエスカベッシュ
屋久島産野菜のピクルスと真蛸のマリネ
- ② 屋久島産黒毛和牛コールドビーフ
- ③ 屋久島産黒毛和牛サーロインローストビーフ
- ④ 屋久島産黒豚のパテドカンパーニュ
- ⑤ 与論島産ホロホロ鳥とフォアグラのプレッセ



一段重

純和風おせち

二人前 16,000円(税込)

- ① 黒毛和牛のしぐれ煮
- ② 車海老艶煮 竹の子 梅人参
- ③ 紅白蕪酢漬 銀鱈西京焼
- ④ 伊勢海老旨煮 平内卵の伊達巻
- ⑤ サーモン 錦糸巻 数の子
- ⑥ 黒豆 栗金団
- ⑦ 紅白かまぼこ 鮭昆布巻
- ⑧ 鮑柔らか煮 金柑甘露煮 茗荷酢漬



※仕入状況により食材が変更になる場合があります。予めご了承ください。

お申込み

受付 12/20(土)まで お届け 12/31(水)

島外は鹿児島市内まで発送可(別途送料がかかります)

島内はホテルにてお受け取り又は無料配送も致します

THE HOTEL YAKUSHIMA 限定「Payどん振興券」使えます



TEL:0997-42-0175

FAX:0997-42-0502

申込用紙: ホテルホームページからダウンロード

