

奥道後の

おせち

奥道後 壺湯の守の

和・洋の料理長が厳選食材を使い、

日本の伝統と奥道後ならではの

料理をまごころ込めて

与段の重箱に詰め合わせました。

老の重【17品】

ロブスター/汐子/ブリ西京漬け/紅白なます/焼姫竹西京漬け/
叩き牛蒡/黒豆/手毬麩/お多福豆/伊達巻/柚子巻柿/
蟹さつま/市松羊羹/鳥賊サーモン/錦糸巻/干支大根/
梅小川巻/紅白かまぼこ

武の重【14品】

車海老/一口信田/にしん昆布巻/魚子/
子持ち鳥賊/田作り/松笠くわい/里芋/梅人參/
栗きんとん/梅麩/牛蒡射込み/蓮根白煮/横綱巻

参の重【11品】

スケトウ鱈のヒリ辛マリネ/
パンチエッタとマッシュルームのテリーヌ/
チーズ入りミートパテ/豚舌テリーヌ/
蟹数の子テリーヌ/スモークサーモン/
紅茶鴨のオレンジ風味/パン・テ・フロマージュ/
干し柿の栗ロール/カスタードオーロラ包み/
ミニチーズ大福

与の重【12品】

鍵わらび/博多高野/奥道後特製ローストビーフ/
奥道後特製牛肉煮込み/おでん昆布/
小河豚味噌漬け/子持ち昆布/蛸含め煮/
葉付き金柑/干支唐味噌漬け/鶏三昧/舞姫ロール



特撰和洋 与段重 全54種類【3~4人前】

25,000円

【税込】

ご予約受付は

平成**29**年**12**月**25**日(月) 午後**5**時まで

お持ち帰り特典

大露天風呂の入浴券2枚進呈

ご注文に関する詳しい内容は、裏面をご覧ください。奥道後 壺湯の守までお問い合わせくださいませ。

四季の郷 豊かに湧き出る 美人湯の宿

奥道後 **壺湯の守**
OKUDOGO ICHIYU NO MORI

TEL 089-977-1111

ホームページ 奥道後 検索
<http://www.okudogo.co.jp>

〒791-0122 愛媛県松山市末町267 FAX:089-977-5331

お申し込みは、当館公式ホームページからもご予約承ります。