

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。