

奥道後の

おせち

奥道後 春湯の守の

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

料理をまごころを込めて重箱に

詰め合わせました。

和の重【29品】

伊勢海老／鮑柔煮／車海老／イクラ醤油漬／数の子
 紅白蒲鉾／小河豚の味噌漬／焼姫茸味噌漬／市松羊羹
 葉付きんかん／お福豆／田作り／栗きんとん／黒豆
 蓮根白煮／一口信田巻／梅人參／梅麩／松笠くわい／姫高野豆腐
 鉤わらび／魚子旨煮／蛸の旨煮／伊達巻／梅小川巻／子持昆布
 柚子巻柿／一口鱈巻／叩き牛蒡

洋の重【15品】

ローストビーフ／奥道後風ビーフシチュー／伊予ウインナー
 ジェラールカマンベールチーズ／スモークチーズ／フルーツグラノーラクラッカー
 パンデフロマージュ／パテドカンパニー／ビーフパテ／生ハムマリネ
 海老のサフランテリーヌ／天然バトルフィッシュキャビア
 スモークサーモン／ハスカップきんとん／エッグタルト



特選和洋 式段重 全44種類 (3~4人前)

【税込】
30,000円

ご予約
受付は

平成30年 **12月25日(火)** 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。か「奥道後 春湯の守」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 春湯の守
 OKUDOGO ICHIYU NO MORI

TEL 089-977-1111

〒791-0122 愛媛県松山市末町267

ホームページからご予約承ります。

奥道後 検索

<http://www.okudogo.co.jp>