

報道関係各位

ホテルオークラ東京ベイのおせち
新年の慶びにふさわしい口福の味をご賞味ください

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人 山岡孝次）では、2014年11月1日（土）よりおせちのご予約を承ります。

素材の持ち味を引き立て、彩り豊かに仕上げたおせちは、和食レストラン 羽衣の「羽衣おせち三段重」に、オークラ伝統のローストビーフも盛り込んだ「洋風おせち二段重」、老舗の味をお楽しみいただける中国レストラン 桃花林の「中国風おせち五段重」の3種類をご用意いたしました。新しい年の慶びを、華やかなオークラのおせちとともに楽しみください。



※写真はイメージです。

◇ご予約承り期間 11月1日～12月25日

◇お届け・店頭お渡し日 12月30日、12月31日 10:00～18:00

※お届けは宅配便（クール）にて配送を承ります。

※中国風おせちは、中国レストラン 桃花林にてお渡しいたします。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

◇ご予約・お問い合わせ TEL：047-355-3346（和食レストラン 羽衣 直通）

※お問合せ・ご予約はお電話にて承ります。

報道関係各位

<おせちの種類と料金>※表示料金には、税金が含まれております。

羽衣おせち三段重 (4名様用) 限定 150セット ¥47,000

[一の重]

紅白小袖蒲鉾、柚子伊達巻、数の子西京漬、いくら柚子釜、紅鮭昆布巻、小鯛紅白なます、穴子昆布巻、栗きんとん、黒豆、田作り、真蛸旨酢漬、塩鱈、柿バターサンド

[二の重]

伊勢海老黄金焼、牛肉八幡巻、帆立雲丹焼、鱈西京焼、魴照り焼、子持鮎甘露煮、唐墨、玉子チーズカステラ、鳥松風、叩き牛蒡、葉付金柑甘煮、菊蕪甘酢漬、はじかみ

[三の重]

色紙京芋、穂付竹の子、射込堀川牛蒡、鮑柔らか煮、海老艶煮、松笠慈姑、花蓮根、椎茸旨煮、梅人参、合鴨ロース煮、蛤時雨煮、絹さや

洋風おせち二段重 (3~4名様用) 限定 50セット ¥27,000

[一の重]

フランス産セントポール イセエビのボイル、鮑の磯煮、オレンジデコレスライス、北寄貝の香草マリネ、田作煮、いくら醤油漬、和風合鴨のロースト、赤玉葱のコンフィ、薩摩芋のレモン煮、パテアングルート、鶏のパロティース、コルニッション・カクテルオニオン・オリーブ、自家製サーモントラウトマリネ、海老のゼリー寄せ、3色ピーマンのテリーヌ、南天、花昆布

[二の重]

国産牛のローストビーフ、ダイスポテトのソテー トリュフ和え、フォワグラのミルフィーユ、金柑、黒豚のテリーヌ、蕪の甘酢漬、帆立、パーナ貝、鯧の燻製、いんげん塩茹で、冷製有頭海老、バイ貝甘煮、ギリシャ風野菜のマリネ、茸の白ワイン煮、赤・黄ピーマンの甘酢漬、南天、扇昆布

桃花林 中国風おせち五段重 (3~4名様用) 限定 30セット ¥22,000

[一の重] くらげの和え物、和牛の黒甘酢煮、冬筍の醤油煮、鶏の中華風焼き物

[二の重] 鱈の香科煮、海老の塩水漬、鴨ロースの焼き物、かぶの甘酢漬

[三の重] 鶏肉のレモン煮、いぐらの醤油漬、魚のすり身とあん肝の蒸し物、黒豆の煮物

[四の重] 蛸のXO 醬和え、鮭の味噌焼き、海老とかぼちゃの蒸し物、海老とグリーンピースの蒸し物

[五の重] ホタテの甘酢漬、鯛の塩焼き、干し椎茸の煮、鮑の香草焼き

《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 今澤・秋竹・山沢・武久

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800