

ホテルレオパレス博多
 総料理長 高山 敬二
 総監修

特選おせち



今年の特選おせち料理はホテル内レストラン
 「和風ダイニング彪夢」
 「トラットリアヴェントーノ」
 2店舗の自慢の味がお楽しみいただけます。

料理内容は変更になる場合がございます。ご了承ください。

和の重

- ・伊勢海老とキノコの味噌焼き
- ・車海老の出し煮
- ・とこぶし甘煮
- ・鱈の南蛮漬け網焼き
- ・博多ねぎ入り出し巻き玉子
- ・栗金団渋皮甘露煮飾り
- ・丹波の黒豆 金箔飾り
- ・数の子醤油漬け
- ・チーズ伊達巻
- ・市松かまぼこ
- ・京野菜と柿の紅白なます かぼす釜入り
- ・田作り
- ・彩り野菜のピクルス
- ・葉つき金柑のコンポート

祝の重

- ・仏蘭西産鴨のロースト 柚子胡椒風味のねぎ巻き
- ・ローストビーフ朴葉味噌のアスパラ巻き
- ・牛タン塩焼き 白菜漬けと辛子味噌添え
- ・魚介と野菜のテリーヌ
- ・帆立貝の生ハム包み 粒マスタード風味
- ・ノルウェー産スモークサーモンのカマンベールチーズ巻き
- ・マロンクリーム入りガトークラシックショコラ
- ・ホワイトベークドチーズケーキ
- ・特製杏仁豆腐のフルーツ飾り

限定 **100** セット

なくなり次第終了とさせていただきます。

【ご予約受付期間】

10月1日(月)
 ～ 12月25日(火)

【お引渡し期間】

12月31日(月)

伊の重

- ・ほうれん草とマッシュルームのキュシュ
- ・イベリコ豚のマリネロースト 焼きリンゴ巻き
- ・ずわい蟹のポイル レモン風味
- ・彩り野菜のカボナータ
- ・ボルベッティーニとイタリアントマトピクルスのピンチョス
- ・チョリソーソーセージのグリル
- ・キノコのグラチネ
- ・タコのフリット
- ・ショートパスタとチーズサラミの農園風サラダ

和洋三段重
 特選おせち料理

6.5寸箱使用

3名様用

20,000 円 (税込)

新しい年の幕開けを華やかに彩る
 ホテルオリジナルのおせち料理を
 どうぞご堪能ください。

大好評につき
今年もやります。

店頭にてお引渡しのお客様

1階Trattoria Ventuno、2階和風ダイニング彪夢
いずれかでご利用いただけるランチペアチケットを
プレゼント！！

ご自宅までホテルスタッフが
真心を込めてお届けいたします。

・配達は福岡市内のみとさせていただきます。



Trattoria Ventuno



Hotel Leoplace Hakata

写真はイメージです。

お問い合わせ・ご予約は TEL 092-482-1257 (おせち予約)

レストランへのお問い合わせご予約はレストラン直通かフロントまで。 Trattoria Ventuno 092-482-1257



ホテルレオパレス博多 TEL 092-482-1212(代表)

HOTEL LEOPALACE HAKATA

092-482-1258

〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目5-33
http://www.leopalacehotels.jp



申込書	店舗控え	NO.
ご予約日	月 日 担当:	
お受取日	(時頃) ※お受取のお時間は 10:00~17:00 までとさせていただきます。	
配達	指定なし / 指定 (午前 ・ 午後)	
特選おせち料理	個 円	御支払い 済 ・ 未
お名前(フリガナ)	携帯番号 - - ※配達希望の方は携帯番号をお願いします。	
	様 電話番号 - -	
ご住所 〒	マンション名	(号室)
備考		

お客様控え	NO.
お名前:	
配達: 指定なし / 指定 (午前 ・ 午後)	
お受取日: 31日 (時頃)	
特選おせち料理	個 円
ホテルレオパレス博多	
1階 トラットリア ヴェントーノ	
TEL092-482-1257(直通) 担当:	
当日はこちらの控えを必ずお持ちくださいませ。	