

料理長・小川が手掛ける、ローストビーフの最高峰



限定10セット | 近江牛鉄板焼 伊ぶき
近江牛サーロインとフィレの
特製ローストビーフ
トリュフ香る ソース ペリゲー
54,000円 **WEB決済割** 52,920円
近江牛サーロイン350g+近江牛フィレ350g

限定10セット | 近江牛鉄板焼 伊ぶき
近江牛フィレとフォアグラの
ウェリントン風 ソース ペリゲー
36,720円 **WEB決済割** 35,640円
近江牛フィレ300g

近江牛鉄板焼 伊ぶき
近江牛イチボの
ローストビーフ
17,820円 **WEB決済割** 16,740円
近江牛イチボ500g

※全て、税込価格・軽減税率対象商品 ※写真はイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。また、仕入れの状況により記載のメニュー内容が一部変更になる場合がございます。



近江牛鉄板焼
伊ぶき
Omi-gyu Teppan-yaki IBUKI

来館受取
お渡し日:12/20~12/31(11:00~16:00)
※12/23・30は定休日のためお渡し不可

ホテルニューオウミの



中

- 【中の重】全15品
- ・さつま芋レモン風味
 - ・緑色ザリサイ
 - ・塩トマト甘納豆
 - ・あかにし貝生妻串
 - ・くるみ胎炊き
 - ・中華くらげ
 - ・蒸し鶏スモーク
 - ・中華風岩芽
 - ・海老チリソース
 - ・ホエー豚の角煮
 - ・いか松笠白焼
 - ・海鮮中華
 - ・ヒリ辛胡瓜
 - ・松前漬
 - ・中華風焼帆立

豪華絢爛、和・洋・中折衷おせち



洋

和

- 【洋の重】全15品
- ・若鶏若菜巻
 - ・黒糖ローストポーク
 - ・ミニフルーツ串
 - ・サーモンチーズかんざし
 - ・レーズンバゲット
 - ・鱈のエスカベッシュ
 - ・スモークサーモントラウトローズ
 - ・濃厚トマト野菜煮込み
 - ・ローストビーフ
 - ・きのこブロッコリーのバジル和え
 - ・克蘭ベリー入りのし鶏
 - ・台鴨パストラミ
 - ・海老とアスパラのテリョヌ
 - ・ミートパイ包み
 - ・チエリーグラッセ

- 【和の重】全15品
- ・紅白かまぼこ
 - ・子宝烏賊
 - ・数の子
 - ・たらこ煮
 - ・蓮の芽山葵
 - ・赤魚粕漬焼
 - ・葉地神
 - ・黒豆蜜煮 金箔
 - ・鱈照り焼
 - ・花百合根
 - ・烏賊黄金和へ
 - ・海老艶煮
 - ・若桃蜜煮
 - ・鯉昆布巻

送料 冷凍 無料 配送 冷凍おせちは、上品なおいしさをそのままお届け。食品の酸化も防ぎ、安心・安全にお楽しみいただけます。

和洋中特選おせち
三段重(5人盛) 21×21cm/3段
46,440円 **WEB決済割** 45,360円

和洋中特選おせち
三段重(3人盛) 19.5×19.5cm/3段
35,640円 **WEB決済割** 34,560円

和洋特選おせち
二段重(3人盛) 19.5×19.5cm/2段
32,400円 **WEB決済割** 31,320円

※全て、税込価格・軽減税率対象商品 ※写真はイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。また、仕入れの状況により記載のメニュー内容が一部変更になる場合がございます。 ※おせち料理の解凍時間の目安は冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間です。解凍後なるべくお早めにお召し上がりください。

ご注文ガイド

	ホテルのおせち		レストランのおせち&ローストビーフ	
	「ホテルニューオウミ」おせち料理 【冷凍・宅配】	「八万ぼり」おせち料理 【ご来館にてお渡し】	「桂林」おせち料理 【ご来館にてお渡し】	「伊ぶき」ローストビーフ 【ご来館にてお渡し】
お申込み期限	12/20(金) ※FAXは12/20 23:59着まで			お受け取り日の 5日前 まで
お支払い期限	12/20(金) ※銀行振込は12/20正午までに着金			お受け取り日の 3日前 まで
お渡し日時	12/30(月)着 宅配業者にてお届け(冷凍) 【送料無料】 <small>※ご来館でのお渡しはできません</small>	12/31(火) 11:00~16:00 ホテル1F特設会場にて	12/20(金)~12/31(火) 11:00~16:00 ホテル1Fフロントにて <small>※12/23・30は定休日のためお渡しできません</small>	
お申込みお支払い方法	【お申込み】 ①WEB ……当館のホームページよりお申込み → オンラインカード決済 ②お電話 ……0748-36-6666 (9:00~19:00) ③ご来館 ……ホテルフロントにて受付 ④FAX ……0748-36-8800		【お支払い】 ①銀行振込 [①振込先] 滋賀銀行八幡支店 普通 936946 株式会社えがお(カ)エガオ または [②支払い方法] 現金・クレジットカード・近江八幡市発行「家計にプラスたすカルチケッ」 ②ご来館	

お得!
WEB決済なら
1,080円OFF!

※WEB決済割引は注文時の即時決済のみ適用となります

お申込み・お問合せ

お申し込みはこちら

TEL 0748-36-6666(総合予約)9時~19時 FAX 0748-36-8800 WEB newomi.co.jp

【宅配(冷凍おせち)に関する注意事項】※「ホテルニューオウミのおせち料理」はすべて宅配業者の冷凍便にてお届けとなります。ホテルでのお渡しはできません。 ※お届けの希望時間帯は下記より選択いただけます。【指定なし/午前中/14時~16時/16時~18時/18時~20時/19時~21時】 ※天候・交通事情等によりご希望のお届け時間帯に添えない場合がございます。予めご了承ください。 ※九州および関東以北の宅配日は、12/30(月)午後着または12/31(火)午前着となる場合がございます。

【ご注意事項】 ※お届け先が複数の場合は、お届け先ごとにお申込みください。 ※商品数に限りがございますので、お早めにお申込みください。 ※ご入金の確認ができない場合、ご連絡をさせていただきます。ご了承ください。 ※写真はイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。また、仕入れの状況により記載のメニュー内容が一部変更になる場合がございます。 ※商品はすべて軽減税率対象商品です。 ※表示料金は税込価格です。

●アレルギー情報はホームページでご確認ください。

商品は全て特定原材料8品目[卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ]を含む製品と共通の施設で製造しております。



〒523-8585滋賀県近江八幡市鷹飼町1481番地(JR近江八幡駅徒歩2分)



限定5セット | 日本料理 八万ぼり
特製おせち三段重(5人盛) 19.5×19.5cm/3段
108,000円 WEB決済割 **106,920円**

【壺の重】(全17品) 鮑柔らか煮/伊勢海老雲丹和へ/近江蕪の紅白膾/いくら醤油漬/高砂奉書/黒豆蜜煮 金箔/有平蒲鉾/魴鯉柚庵焼/鴨ロース煮/小鯛笹漬黄味寿し/子持ち昆布/伊達巻/金柑蜜煮/花蓮根/千社唐/葉地神/長老喜

【式の重】(全17品) 鳴門穴子/鱒照り焼/鮪旨煮/青路/松笠慈姑/琵琶鱒献珍焼/子宝鮎甘露煮/蕨烏賊/酢取り茗荷/車海老芝煮/甘鯛若狭焼/千枚かぶら/蛤真丈/竹の子土佐煮/鯛の子/梅人參/栗甘露煮

【参の重】(全16品) 蟹網田巻/さごし酢メ/数の子/錦昆布巻/焼き豚ロース/鰻白醤油焼/瓢箪酢漬/近江牛ローストビーフ/牛肉牛蒡巻/どんこ煮/近江鶏塩麴焼/棒鱈旨煮/海老芋/八幡菊弱/松茸真丈/帆立燻製



日本料理
八万ぼり
 Japanese Restaurant HACHIMANBORI

来館受取・お渡し日:12/31(11:00~16:00)

限定20セット | 日本料理 八万ぼり
特製おせち二段重(2人盛) 19.5×19.5cm/2段
43,200円 WEB決済割 **42,120円**

【壺の重】(全23品) 鮑柔らか煮/伊勢海老雲丹和へ/近江蕪の紅白膾/いくら醤油漬/高砂奉書/黒豆松葉/有平蒲鉾/魴鯉柚庵焼/琵琶鱒献珍焼/甘鯛若狭焼/鱒照り焼/鴨ロース煮/蛤真丈/鯛の子/小鯛笹漬黄味寿し/子持ち昆布/伊達巻/金柑蜜煮/梅人參/栗甘露煮/花蓮根/千社唐/葉地神

【式の重】(全26品) 蟹網田巻/さごし酢メ/千枚かぶら/酢取り茗荷/数の子/錦昆布巻/竹の子土佐煮/鳴門穴子/焼き豚ロース/鰻白醤油焼/瓢箪酢漬/海老艶煮/蕨烏賊/近江牛ローストビーフ/牛肉牛蒡巻/どんこ煮/子宝鮎甘露煮/近江鶏塩麴焼/棒鱈旨煮/海老芋/八幡菊弱/青路/松茸真丈/帆立燻製/鮪旨煮/松笠慈姑

料理長・山野が手掛ける、独創的な日本料理おせち



中国料理
桂林
 Chinese Restaurant KEIRIN

来館受取・お渡し日:12/31(11:00~16:00)

限定20セット | 中国料理 桂林
特製おせち三段重(3人盛) 19.5×19.5cm/3段
37,800円 WEB決済割 **36,720円**

【壺の重】(全11品) 近江牛のCHINAローストビーフ〜馬拉醬〜王道 オマール海老のチリソース/沖縄県産“金のアグー豚”の角煮酢豚/近江鶏のよだれ鶏〜料理長自慢のソース〜北海道産帆立貝のジャスミン茶葉燻製/フレンチラムラックの香草クミン焼き/蟹爪の爽やかレモンソースがらめ/金目鯛の香ばしい香辣醬ピリ辛焼き/松笠烏賊の自家製唐辛子味噌和え/砂肝のローリエ・胡麻油香るオイル漬け/東近江永源寺卵・ピータン豆腐

【式の重】(全15品) 柔らか鮑 6時間煮込んだブラウンソース/丹波高原豚の広東式チャーシュー/おうみ海老のメイクイール酒漬け/子持ち鮎の中華スタイル昆布縮め/海老の粒マスタード香るマヨネーズ和え/ぶちぶちイクラの紹興酒漬け/コロコロらげの白醤油酢和え/滋賀県みずぐり大豆の香料煮/栗の“くちなしの実”仕立て甘露煮/トマトのコンポート/桂花陳酒漬け/大根と紫キャベツの四川山椒甘酢/伝統の味 胡瓜のピリ辛酢漬け/お酒のおとも ザーサイの胡麻風味/中国のお菓子 クルミの飴炊き/カシューナッツの怪味仕立て

【参の重】宮城県気仙沼産“ふかひれ煮込み”(1枚)
 ※ふかひれはご自宅で湯煎いただくだけで本格的なおいしさをお楽しみいただけます



料理長・吉野が手掛ける、滋賀を味わう本格中華おせち



厳選食材を使った、伝統的な和のおせち

- 【参の重】全15品
 ・あかにし貝と菜の花昆布和え
 ・九条葱の玉子焼
 ・鯉昆布巻
 ・松風焼
 ・諸子艶煮
 ・法蓮草巻
 ・曙巻
 ・棒鱈旨煮
 ・長老喜
 ・たらこ煮
 ・花百合根
 ・蓮の芽山葵
 ・焼き帆立
 ・鹿の子烏賊
 ・どんこ煮

和

- 【式の重】全14品
 ・あわび風煮貝
 ・塩トマト甘納豆
 ・のどぐろ青菜巻
 ・鯖西京焼
 ・栗甘露煮
 ・花蓮根
 ・叩き牛蒡
 ・赤魚粕漬焼
 ・かぶら甘酢漬
 ・鶏野菜巻
 ・子宝鮎甘露煮
 ・生麩友禅包み
 ・若桃蜜煮
 ・竹の子土佐煮

日本料理おせち
三段重(5人盛) 21×21cm/3段
45,360円 WEB決済割 **44,280円**

日本料理おせち
三段重(3人盛) 19.5×19.5cm/3段
31,320円 WEB決済割 **30,240円**

- 【壺の重】全11品
 ・烏賊黄金和え
 ・鮪旨煮
 ・松前漬
 ・紅白蒲鉾
 ・数の子
 ・海老艶煮
 ・笹巻き牛しぐれ
 ・黒豆蜜煮 金箔
 ・合鴨ロース燻製
 ・丸十レモン煮
 ・紅白膾

送料
 無料

冷凍
 配送

冷凍おせちは、上品なおいしさをそのままお届け。食品の酸化も防ぎ、安心・安全にお楽しみいただけます。
 【お召し上がり方(解凍方法)】本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)または冷暗所で約24時間程度、自然解凍してください。解凍時間は解凍する場所によって若干差がありますのでお召し上がり予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程度置いていただく、より一層おいしくお召し上がりいただけます。 ※解凍時間は目安です。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

※全て、税込価格・軽減税率対象商品 ※写真はイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。また、仕入れの状況により記載のメニュー内容が一部変更になる場合がございます。

※全て、税込価格・軽減税率対象商品 ※写真はイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。また、仕入れの状況により記載のメニュー内容が一部変更になる場合がございます。