



ゆく年・くる年にかかせない・・・

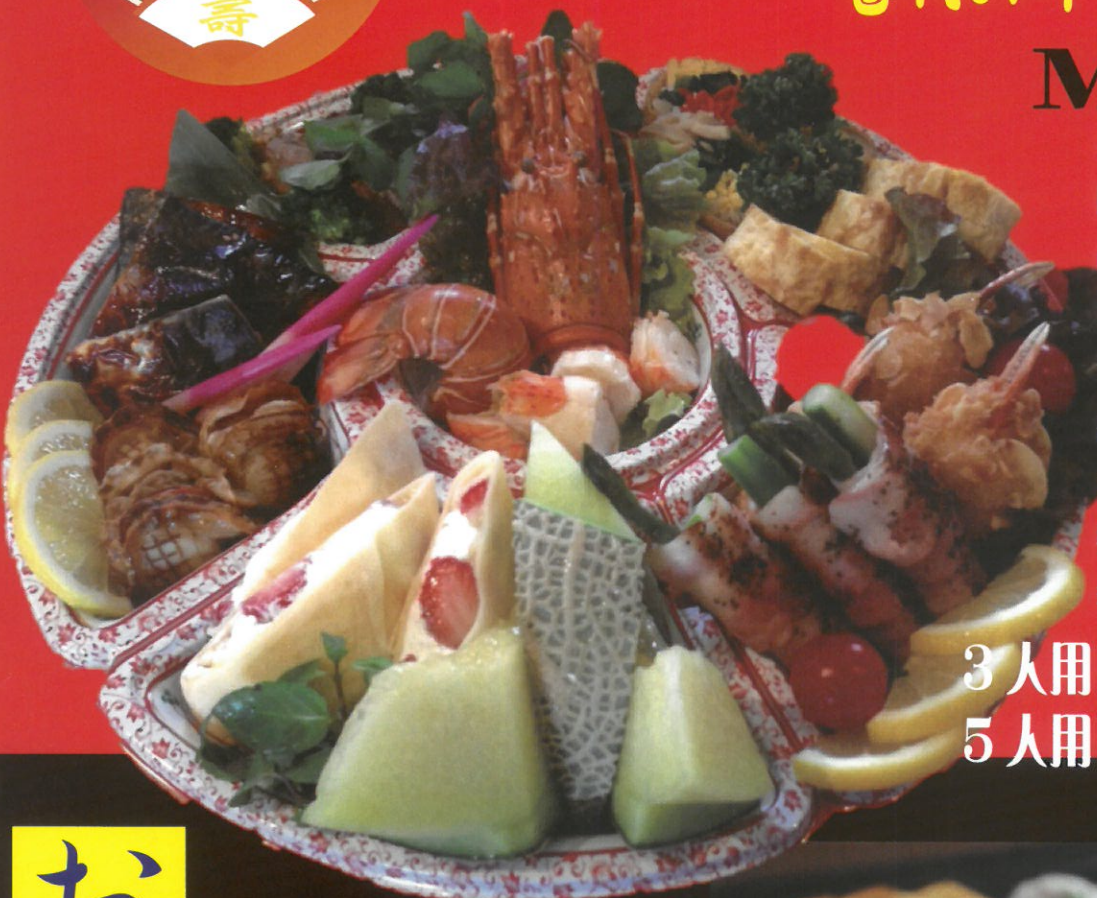
暮れのオードブル2017

MENU

ロブスターのチリソース炒め
 国産豚肉巻焼き
 ほたて貝焼き
 旬魚の西京味噌漬け焼き
 サーモンテリーヌと伊達巻
 彩りおいなり
 カニ爪アーモンドフライ
 数の子 昆布巻
 季節のフルーツ

3人用 ¥6,000 (税込)

5人用 ¥8,000 (税込)



お寿司

3～5人前

全45貫

¥6,000 (税込)



サーモン・平目・かんぱち・鮪・とびっこ・穴子・海老・烏賊・赤貝・玉子焼き・巻物等

※仕入の都合上寿司ネタが変更になる場合もございます

お申込みにあたり

- ご依頼期間はオードブルが12/30～31 お寿司は12/31と致します
- 受け渡し時間はAM11:00～PM18:00迄と致します
- ご予約は12/27にて締め切らせて頂きます
- ご予約取り消しは依頼日の3日前迄とさせていただきます
- 配達は承っていませんので引き渡しは弘前東栄ホテルフロントにてお渡し致します

ご予約は TEL0172-33-8111 弘前東栄ホテル迄

facebook

弘前東栄ホテル

