

おせち

琵琶湖ホテル

二〇二四年

ご予約
承り中

新年を寿ぐ
琵琶湖ホテルのおせち

■ ご予約期間

郵送でお申し込みの
場合は12/25(月)必着

12/25
(月)まで

■ お届け日

12/31
(日)

ご注文・お問い合わせ
レストラン予約

TEL. 077-524-1225

【受付時間】
10:00～18:00

▼ 琵琶湖ホテルオンラインショップ
<https://www.biwakohotel.shop/>

ご注文はこちらから



和洋二段重

和の重 / 一段 洋の重 / 一段 【3~4人前】

「和」の伝統と「洋」の彩りの数々を豊かに盛り込みました



商品番号 BHO-02

¥28,080

琵琶湖ホテル倶楽部会員価格

¥27,580

外 寸

縦25cm 横25cm 高さ5.9cm × 2段

含まれるアレルギー特定原材料
(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳

和の重 | 二十一品

きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、えび豆、子持鮎甘露煮、梅型ねじり人参煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、味付数の子、近江牛しぐれ煮、花餅飾り、鮭西京焼、てまり餅、穴子八幡巻、味付いくら、なます、伊達巻、カニ爪真丈、海老旨煮、白シュクルート

洋の重 | 二十三品

ラタトゥイユ、近江鶏のボイル葱塩ソース掛け、人参のオレンジマリネ、鶏の燻製ボスカイオーラソース、オリージュ豚のスモークロースト、鶏ワイン焼、合鴨スモーク、若桃甘露煮、合鴨のバテアプリコット、ドライトマトのオイル漬け、つぶ貝燻製オイル漬け、黒毛和牛の赤ワイン煮込み、帆立燻製グリル、もろこし南蛮漬け、苺とパプリカのマリネ、野菜のマリネ、スタッフドオリーブ、ローストビーフ・ビーンズデミグラスソース煮添え、あわびの白ワイン酒蒸し、ごぼうのピクルス、スモークサーモントラウトローズ、ロマネスコグリル、グリル野菜のマリネ



和洋一段

和洋／一段〔三人前〕

商品番号 BHO-01

¥13,500

外 寸

縦21.6cm 横21.6cm 高さ5.4cm

含まれるアレルギー特定原材料
(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳



ご夫婦やおひとりさまにおすすめ

壺の重 | 三十二品

合鴨のバテアブリコット、帆立燻製グリル、スタッフドオリーブ、もろこ南蛮漬け、ドライマトのオイル漬け、茸とパプリカのマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、梅型ねじり人参煮、近江牛しぐれ煮、鳴門金時芋レモン煮、若桃甘露煮、金柑甘露煮、近江鶏のボイル葱塩ソース掛け、ロマネスコグリル、スモークサーモントラウト、グリル野菜のマリネ、あわび煮、筑前煮、味付いくら、なます、栗甘露煮、黒豆煮、伊達巻、鮭西京焼、松風風かん真丈、えび豆、海老旨煮、穴子八幡巻、一口昆布巻、味付数の子、山くらげ菊花

和二段重

和の重／二段〔三〜四人前〕

商品番号 BHO-22

¥27,000

琵琶湖ホテル倶楽部会員価格

¥26,500

外 寸

縦21.6cm 横21.6cm 高さ5.4cm×2段

含まれるアレルギー特定原材料
(8品目)

えび・かに・小麦・卵・乳



「和」の伝統と格式を盛り込みました

壺の重 | 二十品

鶏三色巻、えび豆、梅型ねじり人参煮、もろこ煮びたし、きぬさや煮、鳴門金時芋レモン煮、てまり餅、松風風かん真丈、若桃甘露煮、金箔黒豆煮、あわび煮、筑前煮、味付いくら、なます、穴子八幡巻、鮭西京焼、金柑甘露煮、カニ爪真丈、きんぴらごぼう、花餅飾り

式の重 | 十七品

一口昆布巻、伊達巻、栗甘露煮、いか黄金焼、鮭西京焼、田作り煮、たたきごぼう、海老旨煮、白シュクルート、近江牛しぐれ煮、味付数の子、山くらげ菊花、しいたけ煮、筍煮、ニシン酢漬け、柚子かぶら、サーモン錦糸巻

ご注文・お問い合わせ
レストラン予約

TEL.077-524-1225 [受付時間]
10:00~18:00

▼ 琵琶湖ホテルオンラインショップ
<https://www.biwakohotel.shop/>

ご注文はこちらから

