

ご予約
承り中

【全種類】
数量限定

おせち

二〇二二年琵琶湖ホテル

新年にふさわしい
琵琶湖ホテルのおせち



■ ご予約期間

封書の場合は
12/22(水)必着です。

12/22
(水)まで

■ お届け日

12/31
(金)

和洋二段重

「和」の伝統と「洋」の彩りの数々を
豊かに盛り込みました

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://biwakohotel.thebase.in/>

ご注文はこちらから





和洋二段重

限定
300
セット

和の重 / 一段 洋の重 / 一段
【3〜4人前】

商品番号 BHO-02 ￥27,000

琵琶湖ホテル倶楽部会員価格 ￥26,500

外寸：縦25cm 横25cm 高さ5.9cm

含まれるアレルギー特定原材料（7品目）：えび・小麦・卵・乳

和の重 | 十九品

きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、子持鮎甘露煮、えび豆、金箔黒豆煮、たら煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、トラウト幽庵焼、穴子八幡巻、てまり餅、味付いくら、あわび煮、煮しめ、あみ笠柚子、田作り煮、若桃甘露煮、梅型ねじり人参煮

洋の重 | 二十四品

合鴨のバテアブリコット、シュクルート、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、海老艶煮、鶏ワイン焼、合鴨スモーク、若桃甘露煮、ローストビーフ、ビーンズデミグラスソース煮、フォアグラムース・トリュフ添え、イベリコ豚ロースト、人参のオレンジマリネ、スモークサーモントラウト、グリル野菜のマリネ、ケッパバーベリー、近江鶏のボイルプロヴァンス風ソース、近江鶏のボイルマトソース煮、帆立燻製グリル、茸とパプリカマリネ、もち南蛮漬、野菜のマリネ、スタッフドオリーブ

「和」の伝統と「洋」の彩りの数々を
豊かに盛り込みました

和洋三段重

限定
100
セット

和の重 / 二段 洋の重 / 一段
【4人前】

商品番号 BHO-03 ￥39,960

琵琶湖ホテル倶楽部会員価格 ￥39,460

外寸：縦25cm 横25cm 高さ5.9cm

含まれるアレルギー特定原材料（7品目）：えび・かに・小麦・卵・乳

和の重 | 十九品

きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、子持鮎甘露煮、えび豆、金箔黒豆煮、たら煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、トラウト幽庵焼、穴子八幡巻、てまり餅、味付いくら、あわび煮、煮しめ、あみ笠柚子、田作り煮、若桃甘露煮、梅型ねじり人参煮

洋の重 | 二十四品

合鴨のバテアブリコット、シュクルート、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、海老艶煮、鶏ワイン焼、合鴨スモーク、若桃甘露煮、ローストビーフ、ビーンズデミグラスソース煮、フォアグラムース・トリュフ添え、イベリコ豚ロースト、人参のオレンジマリネ、スモークサーモントラウト、グリル野菜のマリネ、ケッパバーベリー、近江鶏のボイルプロヴァンス風ソース、近江鶏のボイルマトソース煮、帆立燻製グリル、茸とパプリカマリネ、もち南蛮漬、野菜のマリネ、スタッフドオリーブ

年始めの祝宴に
ご家族皆様の
笑顔誘います

参の重 | 二十三品

鰯西京焼、金時芋レモン煮、松風風かん真丈、伊達巻、なます、ニシン酢漬、えび紅白奉書、柚子かぶら、龍皮巻、たこ梅酢和え、キャベツ酢漬、味付亀の子、黄金いか、紅白蒲鉾、赤こんにゃく煮、れんこん煮、しいたけ煮、小松菜おひたし、かん爪真丈、からすみ、梅型ねじり人参煮、てまり餅、金柑甘露煮



「和」の伝統と格式を
織り込みました
少人数のご家族にどうぞ



和二段重

限定
200
セット

和の重 / 二段
【3〜4人前】

商品番号 BHO-22 ￥25,920

琵琶湖ホテル倶楽部会員価格 ￥25,420

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（7品目）：えび・かに・小麦・卵・乳

壹の重 | 十八品

金箔黒豆煮、鶏二色巻、もろこ煮びたし、鯖西京焼、えび豆、あわび煮、松前漬、黄金いか、栗甘露煮、穴子八幡巻、金時芋レモン煮、カニ爪真丈、味付いくら、てまり餅、若桃甘露煮、金柑甘露煮、からすみ、梅型ねじり人参煮

貳の重 | 二十一品

一口昆布巻、あみ笠柚子、伊達巻、いか黄金焼、トラウト幽庵焼、田作り煮、たこ梅酢和え、海老艶煮、キャベツ酢漬、牛肉のしぐれ煮、味付数の子、小松菜おひたし、味付け筍、しいたけ煮、梅型ねじり人参煮、てまり餅、ニシン酢漬、なます、紅白錦糸巻、若桃甘露煮、金柑甘露煮

「和」と「洋」を
多彩な味わいで
ご夫婦や
おひとりさまに
おすすめ

和洋一段

限定
300
セット

和洋 / 一段
【2人前】

商品番号 BHO-01 ￥12,960

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（7品目）：えび・かに・小麦・卵・乳

壹の重 | 三十三品

合鴨のバテアブリコット、シュウクルート、スタッフドオリーブ、帆立燻製グリル、茸とパプリカマリネ、もろこ南蛮漬、野菜のマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、味付数の子、たこ梅酢和え、黒豆煮、栗甘露煮、近江鶏のボイルブロッコリー風ソース、スモークサーモントラウト、グリル野菜マリネ、ボイルブロッコリー、なます、味付いくら、牛肉のしぐれ煮、あわび煮、煮しめ、伊達巻、松風風カニ真丈、トラウト幽庵焼、えび豆、梅型ねじり人参煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、海老艶煮、金時芋レモン煮、若桃甘露煮、金柑甘露煮



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://biwakohotel.thebase.in/>

ご注文はこちらから



おせちのご注文方法・お届け方法

■ご予約期間

封書の場合は
12/22(水)必着です。

12/22

(水)まで

■お届け日

12/31

(金)

■お届け方法



■消費期限

2022
1/1(土)
23時

●ご注文方法



1 インターネット



▼ 琵琶湖ホテルオンラインショップ

<https://biwakohotel.thebase.in/>

24時間受付



2 FAX・郵送・ご来館 (オーダーシート)

fax: 077-524-8318

24時間受付



3 お電話

tel: 077-524-1225

レストラン予約 (10:00~18:00)

●お支払方法

商品は全て消費税を含んだ金額です

琵琶湖ホテル倶楽部
ポイント対象外商品

琵琶湖ホテル倶楽部
クーポン不可商品

①振込

ご注文受付後、郵便振替用紙をお送りいたします。事前にお近くの郵便局よりお振込ください。※振込手数料はホテルの負担です。

②クレジットカード決済 (VISA、MASTER)

ご来館またはインターネットでのご注文時に限ります。

③キャリア決済 (docomo、au、UQ、SoftBank、Y!mobile)

インターネットでのご注文時に限ります。

④現金

ご来館いただいでのご注文時に限ります。

●お届け地域

全国 (一部地域のみ送料無料)

【送料無料地域】滋賀県、大阪府、京都府、奈良県(宇陀市・郡は除く)、兵庫県(離島は除く)

※交通事情などでお届け時間が遅れる場合がございますので予めご了承ください。

※一部配送できない地域がございます。

【送料一覧表】

北海道	1,500円
東北	1,100円
関東、信越、九州	970円
和歌山、北陸、東海、中国、四国、 奈良県宇陀市・郡、兵庫県離島	870円
沖縄	1,350円

●返品・キャンセル

・商品の性質上、返品・交換はできません。予めご了承ください。

・商品の品質には万全の注意をはらっておりますが、配送中の事故などで商品に破損、汚損が生じた場合や、弊社の責任による商品間違いなどの場合は代替品をお届けいたします。その際返送料は弊社負担となります。

・ご注文をキャンセルする場合は、12/15(水)までにご連絡ください。12/16(木)より100%のキャンセル料をいただきます。

・キャンセル時のご返金にかかる手数料はお客様負担とさせていただきますので予めご了承ください。

●ご注意事項

・商品によっては原材料の調達に困難な場合(災害などによる)、売り切れもしくは販売日の延期などになる場合がございますので予めご了承ください。

・写真はすべてイメージです。

個人情報の管理

ご注文いただいた方の情報は第三者への提供、開示は行いません。当社からのお届けに関するお知らせなどをご連絡する場合がございます。