

ご予約
承り中

おせち

二〇二三年 琵琶湖ホテル



新年を寿ぐ
琵琶湖ホテルのおせち



寿

■ ご予約期間

郵送でお申し込みの
場合は12/23(金)必着

12/23
(金)まで

■ お届け日

12/31
(土)

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
(7品目)

えび・かに・小麦・卵・乳

和の重 | 二十品

きんとん、栗甘露煮、いか黄金焼、子持鮎甘露煮、えび豆、梅型ねじり人参煮、金箔黒豆煮、たら煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、からすみ、トラウト幽庵焼、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、海老艶煮、シュークルーツ

洋の重 | 二十六品

ポイルダコ、ラタトゥイユ、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、人参のオレンジマリネ、近江鶏のポイルプロヴァンス風ソース、近江鶏のポイルマトソース煮、オリージュ豚のスマークロースト、鶏ワイン焼、合鴨スモーク、若桃甘露煮、合鴨のパテアプリコット、フォアグラムース・トリュフ添え、つぶ貝燻製オイル漬け、トロピカルフルーツ、帆立燻製グリル、茸マリネ、もろこ南蛮漬、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、ごぼうのピクルス、あわびの白ワイン酒蒸し、スモークサーモントラウト、グリル野菜のマリネ、ロマネスコグリル



和洋一段

和洋／一段【二人前】

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
(7品目)

えび・かに・小麦・卵・乳



「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

壺の重 | 三十四品

合鴨のバテアブリコット、トロピカルフルーツ、スタッドオリーブ、帆立燻製グリル、茸マリネ、もろこ南蛮漬け、野菜のマリネ、パプリカマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、味付数の子、たこ梅酢和え、近江牛しぐれ煮、近江鶏のボイルブロヴァンス風ソース、スモークサーモントラウト、グリル野菜のマリネ、ロマネスコグリル、あわび煮、筑前煮、なます、味付いくら、黒豆煮、栗甘露煮、伊達巻、松風風カニ真丈、トラウト幽庵焼、えび豆、若桃甘露煮、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、金柑甘露煮

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
(7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
少人数の
ご家族にどうぞ

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、金時芋レモン煮、松風風カニ真丈、あみ笠柚子、てまり餅、金箔黒豆煮、あわび煮、筑前煮、なます、味付いくら、穴子八幡巻、鯖西京焼、若桃甘露煮、金柑甘露煮、カニ爪真丈、きんぴらごぼう、からすみ

式の重 | 十七品

栗甘露煮、伊達巻、一口昆布巻、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、シュウクルート、近江牛しぐれ煮、味付数の子、菜の花煮びたし、味付け筍、しいたけ煮、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

