

おせち

2021

新春を寿ぐ 和と洋の格調あるお祝い重

ご予約承り中



壺の重

本鮪
帆立
サーモン
雲丹一夜干し
牡丹海老
数の子
烏賊ソーメン
鱒いくら
平目

※生ものですので当日中に
お召し上がり下さい



銀鱈西京焼
筍土佐煮
栗金団
蛸磯焼
牛蒡醤油煮
北海縞海老
黒豆密煮
衣かつぎ
鰯旨煮
鮭三升漬け
京生酢
紅鮭昆布巻
河豚生ハム
羽二重奉書

式の重

Decortiqué de Homard cuit à la vapeur
avec Sauce Cardinale

オマールエビのバブール、カルディナルソース

Poitrine de Boeuf braisée à la Bourguignonne

ブフ ブルギニョン (牛肉の赤ワイン煮込み)

Filet de Boeuf grillée

avec champignons des bois parfum de Moscato

牛フィレ肉の低温炙り焼きとキノコのソテー、
モスカテルの香り

Jambon de Caneton et carottes râpées

ソミュールで蒸し煮した仔鴨とキャロットラペ

Médaille de Daurade confite avec légumes à l'orientale

真鯛の低温コンフィと野菜のオリエンタル

Ormeau et St-Jacques fumée

鮑と帆立貝の燻製

Rillettes de Crevettes et Blinis

海老のリエット&ブリニ



壺の重のお刺身とご一緒に

寿司めしセット 2,000円
(酢飯1kg・海苔20枚)

限数量 約3～4人前 (税込)
30,000円

◆予約締切：2020年12月25日(金)
◆お受取日：2020年12月30日・31日

特典もございます

八島
お食事券
プレゼント

①早期ご予約特典

11月末迄のご予約で八島利用券1,500円分

②お引取り特典

ホテルでのお受取りで八島利用券1,500円分

お客様控 旭川トヨーホテル ◆TEL 0166-22-7575 ◆FAX 0166-23-1733 (※FAXでのご注文も承ります)

ご予約名 (お届け先名)	様	お申込日 令和2年 月 日 () お電話番号	担当者
-----------------	---	-------------------------------	-----

お支払い方法	お受取日	お受取時間	お申し込み個数	□お引取り 特典付 □配達 ※旭川市内のみ
□現金 □カード (引取のみ) □チケット	12月 □30日(水) □31日(木)	□A (11:00～13:00) □B (13:30～15:00)	おせち 個 寿司めしセット 個 合 計 円	お届け先ご住所 (〒)

ホテル控

No.

ご予約名 (お届け先名)	様	お申込日 令和2年 月 日 () お電話番号	担当者
-----------------	---	-------------------------------	-----

お支払い方法	お受取日	お受取時間	お申し込み個数	□お引取り 特典付 □配達 ※旭川市内のみ
□現金 □カード (引取のみ) □チケット	12月 □30日(水) □31日(木)	□A (11:00～13:00) □B (13:30～15:00)	おせち 個 寿司めしセット 個 合 計 円	お届け先ご住所 (〒)