

## 1 - Ryokan 尾道西山 田中シェフオリジナル

洋の重

- 岩本牛サーロイン ■ レンズ豆
- 雛鳥のパロティース ■ ロマネスコ ■ カリフラワー ■ 人参
- 蕪 ■ ラディッシュ
- オマール海老 ■ モッツアレラチーズ ■ フルーツマト
- 鮑 ■ ハナビラタケ ■ マッシュルーム

## 2 - 伝統と匠の技をつめ込んだ

和の重

- 伊達巻 ■ 柿天蒲鉾 ■ 茶壺蒲鉾
- 田作り ■ 数の子 ■ 黒豆金箔 ■ 紅白蒲鉾
- 子持鮎甘露煮 ■ 車海老旨煮 ■ 帆立旨煮
- 鱒照焼 ■ 干柿バター ■ ばい貝旨煮
- “Kaviari Paris” キャビアクリスタル
- 慈姑 ■ 筍土佐煮 ■ 椎茸煮 ■ 富貴煮 ■ 梅人参
- 栗金団 ■ 栗渋川煮 ■ 栗蜜煮
- 叩き牛蒡 ■ サーモン砵巻 ■ 酢蛸 ■ 酢取茗荷
- 赤白臍 ■ 菊花蕪
- 鱈西京焼 ■ 穴子八幡巻 ■ 昆布巻



[ お重：8寸（約24cm） ]

## 3 - 晴れの良き日に彩りを添える

祝い鯛姿焼き

## 4 - Ryokan 尾道西山 パティシエからの贈り物

自家製ケーキ

- ショコラケーキ 橙と八朔のコンフィ

※ お重の形状・料理内容などが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※ おせち料理は1月2日までにお召し上がりください。

こだわりの食材

### 岩本牛サーロインのローストビーフ

創業から半世紀以上続く岩本牧場は岡山県井原市で全頭黒毛和牛の未經産雌牛を中心に飼育しています。長期飼育によって雌牛の特徴である肉質、脂肪の質、香りの良さにこだわり、品評会などで幾度となく最優秀賞を受賞しています。



### “Kaviari Paris” キャビアクリスタル

パリ中心部にあるキャビアの老舗、キャヴィアリ・パリ (Kaviari Paris) の高級キャビアで、アムールチョウザメまたはダウリアチョウザメのキャビアです。シンプルで美しく、褐色から金の琥珀色です。リッチで複雑な味わいで、最後にアーモンドの香りがします。有名なシェフ達の間でも人気の商品です。



お申し込み書

お名前 /

〒

ご住所 /

TEL /

FAX /

法人の方は貴社名をご記入ください /

お支払い方法 / 銀行振込 or 現地決済

お支払い期日 / 12月20日(金)

必要数 /

個

お振込先

広島銀行 尾道支店 普通 3377046

カ)セトウチリヨカン タイヒョウトリシマリヤク タペイトモユキ

ご購入金額 /

円

※ 振込手数料はお客様のご負担でお願い申し上げます ※ お振込み名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます  
※ ご予約のお取り消しに関して・・・12月20日(金)以降のキャンセルに関しましてはご注文金額を頂戴いたします



Ryokan

尾道西山

FAX. 0848-37-7089

TEL. 0848-37-3145

購入方法 申込書現地記入 or ご注文をFAXにてお送りください お電話でのご予約も承っております  
ご確認書などの発送はございませんのでご住所やお名前など今一度ご確認くださいFAXをお願い致します

販売締め切り 12月20日(金) 受け取り日時 12月31日(火) 15:00 ~ 20:00 / 1月1日(水) 9:00 ~ 15:00