シャトレーゼ
ガトーキングダム サッポロ
ホテル＆スパリゾート

おせち料理

トレトゥール

|和|洋|中|三段重(3人前)
¥24,000(税込) 重箱(一段)サイズ / 19cm×19cm
◆ご注文締め切り日 2020年12月24日(木)
◆お渡し日 2020年12月30日(水)・31日(木)
◆お渡し時間 30日(水)13:00〜16:00・31日(木)9:00〜14:00

おせちご予約承り中〈限定300個〉
配達承ります※札幌市及び近郊のみとさせていただきます。※配達時間の指定はできかねます。

一の重 洋食(12品)

オマール海老の海老ソース和え
ジャンボンペルシェ／スモークサーモン／ビアサラミ
酪恵舎チーズ(スカモルツァ・アフミカータ)
チキンガランティーヌ／帆立貝燻製
七面鳥マーブルハム／ホタテとカニのクレープ巻
合鴨オレンジ風味
イベリコ豚入りパイ包み焼き／角ボンレスハム

二の重 和食(16品)

蝦夷鮑昆布蒸し／海老艶煮／サーモン西京焼
にしん幽庵焼／焼帆立貝／味付き数の子
ゆず伊達巻／鱈子昆布巻／合鴨野菜巻
イクラ金時人参入りなます
栗きんとんと栗渋皮煮／葡萄豆，金粉
竹の子土佐煮／子持ちわかさぎ山椒
山吹葉付金柑／手まり麩

三の重 中華(7品)

海老のチリソース煮／北海ツブの黒酢和え／クラゲと蒸し鶏の棒々鶏／豚肉の黒ごま煮と緑色ザーサイ
白菜甘酢漬 ／胡桃の飴炊き／胡瓜甘酢漬

ワインに合うおせち。
—美食家に捧げるトレトゥール—

総料理長 髙橋 千秋

トレトゥールはフランス語で仕出し、または惣菜の意味。単なるおかず屋さんとは違い、豪華な食材を使った料理が並んでいたり、豊富な種類の料理がずらりと並ぶこのトレトゥールは、まさにフランス料理の原点ともいえます。今年のおせちには、このトレトゥールの魂を込めた「イベリコ豚入りパイ包み焼き」「ジャンボンペルシェ」「七面鳥マーブルハム」「ビアサラミ」「チキンガランティーヌ」「ホタテとカニのクレープ巻」「角ボンレスハム」などの手作りで昔懐かしい品々を詰め込みました。

ご予約・お問い合わせ ●宴会オフィス TEL.011-773-2629 FAX.011-773-2682
〒002-8043 札幌市北区東茨戸132番地 E-mail:banquet-reservation-gks@gateauxkingdom.com http://www.gateauxkingdom.com/

おせち料理申込書

●ご注文は本申込書を切り取ってお申し込みください。●ご注文書は楷書で、はっきりとご記入願います。

●配達先 ご住所 (〒 －)

フリガナ
●お名前

●お電話番号(－ －)
※当日ご連絡のつく電話番号をご記入ください。

※配達は札幌市及び近郊のみとさせて頂きます。

単価	数量	金額
トレトゥールおせち ¥24,000	個	¥
お支払い方法 当日現金 ・ 前払現金	合計金額 ¥	

●承り日 月 日
●承り係員
●お渡し日 12月30日(水) ・ 31日(木)
●お渡し方法 来店 ・ 配達
●予約確認

おせち料理引換券

様

トレトゥールおせち ¥24,000 個
合計 ¥
●お渡し日
□ 12月30日(水)13:00〜16:00
□ 31日(木) 9:00〜14:00
●お渡し方法 来店 ・ 配達
※配達時間の指定はできかねます。