

Sapporo 20th Anniversary Châteaaisé Gateaux Kingdom
 おかげさまで
20th Anniversary
 Gateaux Kingdom

おせち料理



限定
200個

なごみ
和み

二段重 (2人前) **¥20,000** (税込)
 重箱(一段)サイズ/21.5cm×21.5cm

- 道産牛 ロースビーフ ●海老のチリソース煮
- 海老の旨煮 ●蝦夷鮑酒蒸し ●奥美濃古地鶏の鶏ハム
- サラムのバイ包み焼き ●銀ダラ幽庵焼き ●うなぎ黄金新丈
- 国産卵の伊達巻 ●スモークサーモン
- 青森産 黄金貝柱スモーク

一の重

二の重

- 鳴戸芋きんとんと栗甘露煮 ●京なます ●味付子持昆布
- 花ちらしレンコン ●旨辛チキンステーキと山クラゲ中華風
- 豚角煮ゼリー寄せと緑色ザーサイ ●カニ爪さつま揚げ
- 紅白蒲鉾市松 ●公昆布巻き ●いか松笠雲丹焼き
- 牛肉八幡巻 ●国産ぶどう豆と紅白ちよろぎ ●タコ足柔らか煮

よろこび

喜び

三段重 (3人前) **¥25,000** (税込) 重箱(一段)サイズ/19cm×19cm

限定
150個

- オマール海老の冷製 ●チキンボロナ ●ポークバロンティン
- 蟹数の子テリーヌ ●ハムゼリー ●フォアグラクレームブリュレ
- スモークサーモン ●知床鶏レモンペッパーロール ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- 黒豆チーズバイ包み ●ピアサラミ ●ピスタチオのパウンドケーキ

一の重
洋食

二の重
和食

三の重
中華

- 蝦夷鮑酒蒸し ●柿博多 ●料亭伊達巻 ●豚角昆布巻 ●味付け数の子 ●海老艶煮
- 酢蛸ぶつ切りと金時人参入りなます ●京揚げ入りぜんまい ●サーモントラウトの幽庵焼
- 紫花豆 ●肉巻き牛蒡 ●栗きんとん ●花ちらしレンコン
- フカヒレとキクラゲとろみ味付け ●重ね椎茸とかつおくるみ
- クラゲとホワイトチキンの棒々鶏 ●合鴨味噌漬と笛中華風 ●海老チリソース煮
- 金柑紹興酒漬 ●中華風焼帆立貝と緑色ザーサイ

おせちご予約承り中 注文締切日 2022年12月23日(金)

- お渡し日/2022年12月30日(金)・31日(土)
- お渡し時間/30日(金)13:00~18:00・31日(土)9:00~16:00

「喜び」(三段重)のみ配達承ります。(札幌市及び近郊のみ)

※お届け時間の指定は承りかねます。

※「和み」(二段重)はホテルお引き渡しとなります。

仕入れ状況により料理内容が予告なく変更する場合がございます。

〈お問い合わせ・ご予約〉シャトレーゼ ガトーキングダム サッポロ 宴会オフィス(受付時間/11:00~17:00) 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。

「おせち料理」引換券

ご住所		承り日		様
		月 日		
フリガナ		承り係員		「喜び」おせち三段重 個
お名前		お渡し日		「和み」おせち二段重 個
お電話番号(携帯)		12月 30日・31日		合計 ¥
単価	数量	金額	お渡し方法	お渡し日
「喜び」おせち三段重 ¥25,000	個	¥	ご来店・配達	12月30日(金)13:00~18:00
「和み」おせち二段重 ¥20,000	個	¥	※ご来店のみ	31日(土) 9:00~16:00
お支払い方法	当日現金・前払い現金	合計金額	¥	お渡し方法 ご来店・配達