

日本伝統のおせち料理に「ローストビーフ」を添え、新年のはじまりを美味で彩るホテル竹園芦屋ならではの特別なおせちです。

ご案内

竹園謹製おせちは、ご予約締切日前ではございますが、ご好評につき完売となりました。ご予約をいただき、誠にありがとうございました。

なお、阪急百貨店にて数量限定販売しております「竹園謹製おせち」2段(54,000円)のお申し込みにつきましては、阪急うめだ本店の地下1階食品売場「おせち料理ご予約承りコーナー」およびインターネットにて、お申し込みいただけます。

また、今年はMagnet Cafe オリジナルの肉箱(ミートボックス)も予約販売しております。お申し込みは、フロント(TEL:0797-31-2341)までお願いいたします。

※阪急百貨店にて販売しております「竹園謹製おせち」につきましてはホテル竹園芦屋での受付はしておりませんので、ご了承くださいませようお願いいたします。

杏の重

伊勢海老の黄金焼き
国産黒鮑の山椒煮
甘鯛のけんちん蒸し
神戸牛グリルステーキ 150g
(コース)

式の重

いくら醤油漬け
数の子
丹波産黒豆
栗金団
樺鱈
伊達巻
紅白かまぼこ
とこぶし旨煮
さごし寿締め
紅白臍
紅白ちよろぎ

参の重

竹園特選黒毛和牛八幡巻き
日の出海老
鰯西京漬
鰯昆布巻
きんかん蜜煮
田作り
叩き牛蒡
子持鮎
菊花蕪寿漬
海老芋
どんこ椎茸
松笠慈姑
竹牛蒡
梅人参
花蓮根
手綱蒟蒻
蟹の松風
ぎぬさや
筆しょうが

神戸牛ローストビーフ 500g
(コース・赤身肉)

限定10個

三段

神戸牛ローストビーフ付 ￥100,000 (税込)
4~5人用 [ロースと赤身肉の2種]

ローストビーフは、しっとりやわらかな食感に仕上げました。

12月15日④まで受付中!

竹園謹製
おせち