

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。

竹園謹製 10月2日(月)から受付開始!

# おせち

残り僅か

- 茗の重
- 鯛の西京焼
  - 鯉昆布巻
  - 国産車海老鮎煮
  - 海老芋
  - 蟹の松風
  - たたき牛蒡
  - 子持鮎甘露煮
  - 高野豆腐
  - 菊壽
  - 花蓮根
  - どんこ椎茸
  - 竹の子
  - 榊鱈
  - 葱姑
  - 梅人参
  - 竹牛蒡
  - 金柑蜜煮
  - 田作り
  - 紅白菊花かぶら
  - きぬさや

- 式の重
- 竹園特選黒毛和牛八幡巻
  - 伊達巻
  - 紅白かまぼこ
  - 丹波産黒豆
  - 栗きんとん
  - 数の子
  - いくら醤油漬
  - 紅白なます
  - あわび旨煮
  - 赤梅
  - さごし酢
  - 筆しょうが
  - 紅白ちりぎ

- 参の重
- 神戸牛グリルステーキ (サーロイン 120g)
  - 伊勢海老貴金焼
  - あわびの山椒煮
  - 甘鯛けんちん煮し

神戸牛ローストビーフ (ロース 200g・赤身肉 200g)

数量限定 三段

[4~5人用]

神戸牛ローストビーフ付 ¥108,000 (税込)

竹園オリジナル 日本酒プレゼント!

(本体価格¥100,000)

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。

※写真はイメージです。

◎商品お受け渡し 場所：ホテル竹園芦屋 3F 飛鳥の間 日時：12月31日(日) 11時~17時

◎お支払い方法 商品代金は、ご来店または銀行振込にて12月15日(金)迄にご入金ください。 ※誠に勝手ながら振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

◎ご予約方法 お電話(ホテル総合受付)またはホテルフロントに直接ご来店の上ご予約ください。

◎配達について 芦屋市内(一部地域は除く)に限り配達を承ります(配送料別途 ¥1,000) ※配達時間の指定はお受けできません。

受付 ☎ 0797-32-9581

ホテル総合受付 直通

受付期間 10月2日(月)~11月30日(木) 10:00~19:00

※上記時間外は受け付けておりませんのでご了承ください。