



ご案内

竹園謹製おせち1段・2段・3段は
ご予約受付期間終了前ではございますが、
ご好評につき**完売**となりましたので
ご案内申し上げます。

なお、阪急百貨店オンラインストア・
阪急うめだ本店にて
「ホテル竹園芦屋和風・洋風おせち」を
販売しております。
ご予約をお待ちしております。

竹園謹製

10月1日(火)から受付開始!

ホテル竹園芦屋 和風・洋風おせち



※写真はイメージです。

伝統のおせち料理とともに、
お肉を存分に堪能できる三段重です。

¥64,800(税込)

内容：4人前・祝い箸4膳付き
一の重/
国産車海老艶煮・鱈の西京焼・子持鮎甘露煮 他16品
二の重/
伊達巻・数の子・あわび旨煮 他10品
三の重/
神戸牛(グリルステーキ・ローストビーフ・味噌漬) 他2品



阪急百貨店オンラインストアよりお申し込みください

[4~5人用] 神戸牛ローストビーフ付 **¥108,000** (税込)
(ロースと赤身肉の2種)

(本体価格¥100,000)



竹園オリジナル
日本酒プレゼント!

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。

巻の重

- 鱈の西京焼
- 鱈昆布巻
- 国産車海老艶煮
- 海老芋
- 蟹の松風
- たたき牛蒡
- 子持鮎甘露煮
- 高野豆腐
- 蒟蒻
- 花蓮根
- とんこ椎茸
- 竹の子
- 棒鱈
- 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
- 紅白ちよろぎ

参の重

- 神戸牛グリルステーキ
(サーロイン 120g)
- 伊勢海老黄金焼
- あわびの山椒煮
- 甘鯛けんちん蒸し

- 神戸牛ローストビーフ
(ロース 200g・赤身肉 200g)

※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(火) 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13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 10月1日(火)~11月30日(土)
期間 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。

ホテル竹園芦屋 Instagram

