

モンティグレ ダイワロイネットホテル和歌山

2024年

おせち

素晴らしい一年をお過ごしいただけますように…と願いを込めて、
ダイワロイネットホテル和歌山からお届けいたします。



【参の重】

みたらし餅オーロラ包み
焼帆立串
いか松笠焼
味付数の子
赤魚みりん焼
海鮮市松蒲鉾
花餅・白
花餅・紅
ローストビーフ
さつまいも甘露煮
串刺パイ貝
一口にしん昆布巻
梅型人参
味付焼たけのこ
矢羽根餅
若桃甘露煮
葉付金柑

【貳の重】

若鶏菜の花巻
帆立明太
豚角煮
こはだ栗漬
炙りウニ国産さざえ
田作り煮
空豆あま煮
サーモン彩りテリーヌ
スモークサーモン
紅茶鴨スモーク
若桃甘露煮
寿だし巻玉子
葉付金柑

【壹の重】

たたきごぼう
かつおくすみ
紅白なます
いくら醤油漬
伊達巻
きんとん
栗甘露煮
海老艶煮
笹巻団子
紅白市松蒲鉾
黒豆煮
ちろろぎ
たこ柔らか煮
葉付金柑

三段重

ふくじゅ
福寿

限定
200個

新春を彩る祝のごちそうを詰め込んだ三段重「福寿」

お届け価格 28,000円(税込)

早期割引

お届け価格 27,000円(税込)

※お持ち帰りは各1,000円(税込)引き

※お重外寸(約) 196mm×196mm×高さ185mm(三段)
※数量限定のため、限定数に達し次第、ご予約を締め切らせて
いただきます。
※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

お問い合わせ／予約受付

おせちには、下記のアレルギー物質を含む
原材料を使用しています。

えび、くるみ、小麦、卵、乳、いか、いくら、牛肉、ごま、
さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン
※その他の品目についてはお問合せください。

ご予約締切日 2023年12月18日(月)

お引取り／お届け日 2023年12月31日(日)

早期割引締切日 2023年11月30日(木)

配達 和歌山市内限定 (その他の地域の方は、お問い合わせください)
時間／午前(9:00～12:00の間)または
午後(13:00～17:00の間)どちらか選択可
※それぞれ時間指定はお受けいたしかねます

お受取り場所 ダイワロイネットホテル和歌山 4F(10:00～17:00)

お支払い(受け取り時) お持ち帰り／現金・クレジットカード可
配達／現金のみ

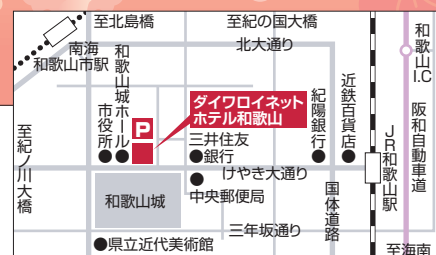
ダイワロイネットホテル和歌山

宴会予約

〒640-8156 和歌山市七番丁26-1 モンティグレ 3F ご予約・受付時間／10:00～17:00

TEL.073-435-3333 FAX.073-423-0057

ダイワロイネットホテル和歌山 宴会



◎電車／JR和歌山駅より南海和歌山市駅行きバス
「和歌山駅前」停留所徒歩1分
南海和歌山市駅よりJR和歌山駅行きバス
「公園前西」停留所すぐ前
◎お車／阪和自動車道と和歌山ICより約15分