



二の重

- 蟹爪柚庵焼き
- 帆立貝柱スモーク
- 海老帆掛け
- 苳とキウイのマールチーズ
- 胡桃飴焼き
- 菜の花サーモン重ね
- 市松チーズ南瓜ムース包み
- ズワイガニサラダ風テリーヌ
- 鰻柳川新丈
- 鰻若草新丈
- のし梅相生結び
- スモークサーモン
- 海老と野菜のテリーヌ

三の重

- 三元豚のロースパストラミ
- 干柿バターサンド
- 牛肉野菜巻き
- 博多地鶏と法蓮草のミルフィーユ
- 友禅紅白団子串
- 合鴨三色巻き
- 花餅紅梅
- ゆり根甘露煮
- 黒豆とチーズのパイ包み
- ハムゼリー寄せ
- 黒糖ローストポーク
- 梅シロップ漬け寒天寄せ
- 白身魚とベーコンのパイ包み
- チキンテリーヌ
- 紅白小梅
- 青お多福
- 鰹だし焼き冬筍
- チーズ入り豚カルビー巻き
- リンゴバターサンド

一の重

- 蝦夷あわびの柔らかか蒸し
- いくらと華きぬた巻き
- 豚角煮昆布巻き
- 味付け数の子
- 若桃甘露煮
- 花ちらしレンコン
- 胡瓜甘酢漬け
- 極上伊達桜新丈
- 焼き海老
- 紅鮭西京焼き
- たこ二本足煮つけ
- 石垣里芋
- 黄金きんかん
- 芋練りきんとんと渋皮栗甘露煮
- 国産葡萄豆と紫花豆綾煮
- 松葉羽子板

今年のガトーキングダム札幌のおせちは総料理長に就任した三上広則が監修いたしました。小さなお子様からおじいちゃん、おばあちゃんまで三世代が笑顔になれるような食材や彩り、そして食べやすさにこだわった三段重に仕上げました。家族の団らんやおもてなしの場で新春のひと時をぜひお楽しみください。



GATEAUX KINGDOM
SAPPORO

限定 200個 おせち 料理

三段重(3人前) ¥30,000(税込) 重箱(一段)サイズ/21.5cm×21.5cm

※仕入れ状況により料理内容が変更する場合がございます。

おせちご予約承り中 注文締切日 2024年12月23日(月)

●お渡し日/2024年12月30日(月)・31日(火) ●お渡し時間/30日(月)10:00~16:00・31日(火)10:00~16:00

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。

〈お問い合わせ・ご予約〉シャトレーゼ ガトーキングダム札幌 宴会オフィス(受付時間/11:00~17:00) TEL011-773-2629 FAX011-773-2682

〒002-8043 札幌市北区東茨戸132番地 E-mail:banquet-reservation-gks@gateauxkingdom.com https://sapporo.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

(〒 -)		承り日	
ご住所		月 日	
フリガナ		承り係員	
お名前		お渡し日	
お電話番号 ()		12月 30日・31日	
携帯			
単価	数量	金額	お渡し方法
おせち三段重 ¥30,000	個	¥	ご来店・配達
お支払い方法	当日現金・前払い現金	合計金額 ¥	

おせち三段重	個
合計	¥
お渡し日	
<input type="checkbox"/>	12月30日(月)10:00~16:00
<input type="checkbox"/>	31日(火)10:00~16:00
お渡し方法	ご来店・配達