甲府 記念日ホテル 「特製おせち 2022」11 月 1 日(月)予約開始

<u>和洋・和中・洋中3種類から選べるおせち一段重が新登場!</u> 個人盛りおせち二段重・三段重も

~ホテル受取り特典・日帰り温泉入浴券付き~

甲府記念日ホテルでは、「特製おせち 2022」を 2021 年 11 月 1 日 (月)から予約開始いたします。日本料理・西洋料理・中国料理の各料理長が監修し、食材、調理方法を総料理長が最終調整してホテルシェフが腕によりをかけ厳選された食材で作り上げました。本年は、和洋・和中・洋中の3種類から選べる一段重が新登場。ほか、二段重、三段重をはじめ、個人盛りおせち二段重・三段重を提供します。

・予約受付:11月 1日(月)より~12月22日(水)午前中

・受渡日 : 12月31日(金)10時~18時

・場所 : 甲府記念日ホテル 1 階 ロビー特設カウンター

・特典: ホテル受取り特典として、日帰り入浴券2名様分進呈



特製 和洋中おせち 三段重 37,800円(税込)三人分

- ・和の段:花蓮根、ずわい蟹錦紙巻、金柑蜜煮、子持ち鮎、たたき牛蒡、伊達巻玉子、紅白蒲鉾、栗渋皮ワイン煮、黒豆祝い金箔、数の子醤油漬、伊勢海老雲丹焼、あみ笠柚子甘露煮
- ・中華の段: 蝦夷鮑ときくらげの冷製、海老のチリソース、蟹爪の海老すり身揚げ、豚バラと南瓜の柔らか煮、富士桜ポークの黒酢酢豚、信玄鶏の香味醤油煮、帆立の自家製 XO 醤炒め、牛すね肉の香港煮、チャイニーズピクルス
- ・洋の段:ローストビーフ二種のソース(柚子山葵・グレービー)、真鯛の香草塩麹焼、鴨のロースト巨峰ソース、スモークサーモンの昆布締め、天使海老のエスカベッシュ、ミートローフ&ピクルス、鮑の香草焼ブルギニョン、ずわい蟹のグラタン





特製 選べるおせち: 二段重 27,000 円(税込)、一段重 各 13,500 円(税込)

~取り分けしない個人盛 和食ミニおせち~



二段重 11,880 円(税込) /三段重 17,280 円(税込)

花蓮根、ずわい蟹錦紙巻、金柑密煮、子持ち鮎、たたき牛蒡、伊達巻玉子、紅白蒲鉾、栗渋皮ワイン煮、 黒豆祝い金箔、数の子醤油漬、あみ笠柚子甘露煮、田作り、海老旨煮、鮑柔煮

■甲府 記念日ホテル概要

https://kinenbi-hotel.kaiei-ryokans.com

- ·住所: 〒400-0073 山梨県甲府市湯村3丁目2-30
- ・敷地面積: 21651.24 ㎡、建物: 地下 1 階 地上 15 階、建物面積:ホテル 32775.43 ㎡、チャペル 84.35 ㎡
- ・館内施設: 宴会場・会議室・結婚式場・チャペル・ブティック、スーベニアショップ、コンビニエンスストア、大浴場・レストラン・売店・自動販売機・麻雀ルーム、カラオケボックス
- ·温泉名:甲府湯村温泉 ·客室数: 103 室、収容人員:256 名

この件に関するお問い合わせは■