



和洋折衷

ゆらりの

# おせち料理 2022

三段重

15,000円 (税込)

(約3~4人前)

一の重

黒豆/砵巻/伊達巻/  
鱈柚香焼/信州サー  
モン昆布巻/芽慈姑/  
梅人参/紅白蒲鉾/柿  
なます/穴子八幡巻/  
たたき牛蒡/梅麩

二の重

ローストビーフ/鳥  
のガランティースヌ/  
鴨の燻製/パテ・ド・  
カンパーニュ/信州  
サーモンと帆立貝柱  
のマリネ/野菜のピ  
クルス

三の重

和牛のビーフシチュ  
ー/魚介のオマール  
ソース  
※真空調理パック詰め

湯楽里館フロントにてご予約を承ります。前払い制となります。  
必要事項をご記入の上、チラシと代金(現金のみ)を合わせてお持ちください。

ご予約  
締切

12/20

12/20以降のキャンセル対応は  
致しかねます。ご了承ください。

店舗控え

ご予約者氏名	
お電話番号	
お渡し希望時間	店舗記入欄
個数	受付日

お客様控え (受け取りの際はこちらをお持ちください)

ご予約者氏名	
お電話番号	
お渡し希望時間	店舗記入欄
個数	受付日

おせち引換券

領収印の無いものはご利用できません

引換日時 12/31 13:00 - 16:00

引換場所 湯楽里館2階  
ワインビアミュージアム

〒389-0505 東御市和 3875  
TEL 0268-63-4126

湯楽里館  
YURARIKAN