

一の重

くらげの冷菜
スモークサーモン
スモーク真鱈
活鮑の酒蒸し
黒豆と栗の甘露煮
帆立貝の燻製

白菜と胡瓜の甘酢漬け
数の子の紹興酒風味
蓮根のフルーツ漬け
豚耳とアヒルの濃厚卵の寄せ巻き
ワカサギの香り煮

三の重

ワカヒレと2色エノキの上湯スープ
新春を祝う桃饅頭

二の重

タラバ蟹の湯葉包み揚げ
合鴨の燻製ロール
海老のチリソース煮
杏子のシロップ漬け
牛サーロインのアスパラ巻き
北京伝統のチャーシュー
若鶏ロールの香り煮
豚肉の甘酢ソース煎り煮
ラディッシュ

¥37,800 税込み
(4～5名様用)

ご予約受付期間

2024年 10月1日～12月20日

※数量限定のため、お早めにご予約ください

ご予約 / お問い合わせ

芝パークホテル 宴会予約

03-5470-7510 (平日 9:00～18:00)

banquet@shibaparkhotel.com

お渡し日

ホテルでのお引渡しのみとさせていただきます。
12月31日 9:00～15:00

消費期限

2025年1月1日

お支払方法

- ・銀行振込
(振込手数料はお客様ご負担にてお願いいたします)
- ・ホテルでのお支払い
(現金またはクレジットカード)

お願い

お持ち帰り後は冷蔵(10℃以下)にて
保存をお願いします。
なるべくお早めにお召上がりください。

芝パークホテルのおせち料理

2025

日本のホテル初の中国料理レストラン
「中国料理 北京」のおせちで、
一年の始まりを格別に。



Shiba Park Hotel