

お正月の席を華やかに彩る
日本料理 弁慶による祝い膳



弁慶プレミアム

おせち

限定
20個

販売価格

100,000円 / 消費税込 寸法／縦 21.5cm 横 21.5cm 高 6.5cm × 3 段

ご予約受付期間

12/15 金 まで

お届け日

12/31 日

販売エリア／熊本市近郊 午後、ご指定の住所へホテルスタッフが配達いたします。配達時間の指定は承りかねますので、あらかじめご了承ください。

ご予約方法

ご予約・お問い合わせ(イベント係)

096-211-1184

受付時間10:00~18:00

▶ ご来館でのご予約も承ります。 6階ブライダルサロンにてご予約ください。

弁慶プレミアムおせちは、一つひとつを手作りで仕上げます。

厳選した高級食材を贅沢に使用した、ホテル日航熊本 弁慶が自信を持ってお届けする自慢のおせちです。



竜之重

- ・三重県伊勢産 伊勢海老ウニ和え
- ・蒸しウニ添え
- ・のどぐろと慈姑の甘酢漬
- ・甘鯛西京漬
- ・カジキマグロ胡麻柚庵牛蒡射込み
- ・はじかみ
- ・鯛白子と真子蟹と芹の餡掛け
- ・アスパラガス
- ・和牛ほほ肉白ワイン煮込み
- ・安納芋と野菜の出汁仕立て 穂紫蘇
- ・田作り
- ・虹鱒三色砵巻き（大根、胡瓜、玉子）
- ・焼き空豆
- ・鶴人参



武之重

- ・百合根栗金団
- ・ツブガイ旨煮
- ・数の子 白煮
- ・熊本県産 太刀魚 独活
- ・人參 八幡巻き
- ・吟醸フォアグラ
- ・筍土佐煮 木の芽
- ・いくら醤油漬
- ・天草産 虎河豚竜田揚げ
- ・丹波黒豆 金箔
- ・天草大王と焼き茄子キャベツ包み
- ・編笠柚子
- ・胡桃 新生姜の黒砂糖煮
- ・梅人参香梅煮
- ・露青煮



参之重

- ・熊本県産 黒毛和牛
- ・和王 ローストビーフ
- ・絹さや 甘長唐辛子
- ・鰻入り太巻き 玉子
- ・毛蟹 土佐酢ジュレ和え キャベア
- ・鮑の柔らか煮
- ・天草産 車海老赤酒煮
- ・菜の花
- ・酢橘

自家製からすみ

正月のおせちに欠かせない
最高級の食材「からすみ」は、
時間をかけ手作りに
こだわった
弁慶自慢の一品



お支払い方法

ご予約後に事前のご入金をご案内させていただきます。

▶ ご来館 （受付時間10:00～18:00）

6階ブライダルサロンにて、
現金またはクレジットカードでお支払いください。

▶ 銀行振込

下記口座にご指定の金額をお振込みください。

肥後銀行 水道町支店(普通)2537612
口座名義:くまもと新世紀株式会社

※支払者と申込者が異なる場合は、必ず申込者のお名前も添えてご入金ください。
※振込手数料はお客様負担をお願いします。

One Harmony
会員特典

プレミアムおせちのご購入で
800 ポイントを進呈

※ご予約時に会員番号をお知らせください。※ポイントは、2024年1月1日以降に積算されます。 ※ロイヤル、エクスクルーシヴメンバーのボーナスポイントは積算対象外となります。 ※諸事情により、献立の内容や重箱の材質・外寸サイズが多少変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※商品の性質上、ご予約後のお取替え・キャンセル・返品はご容赦願います。 ※賞味期限/ 2024年1月1日(月)、お早目にお召し上がりください。

 **ホテル日航熊本**

860-8536 熊本市中央区上通町2-1

ご予約・お問い合わせ(イベント係)

096-211-1184

nikko-kumamoto.co.jp

 ホテル日航熊本

