

2023 年越し セット

限定
1,000
セット

11月15日までのご予約で
新そば新得そば
(乾麺 200g)

プレゼント!!

販売価格

25,000円 (税込)

和の重

栗きんとん/穴子八幡巻/エリンギと
蕪のマリネ/カレイ梅肉南蛮漬/京
風竜皮巻/紅鮭昆布巻/海老艶煮/
ほろ甘田作り/鶏松風/伊達巻/
銀聖鮭山椒焼/黒豆蜜煮/数の子
土佐漬/うま煮

(全14品)

洋の重

サンジャックリエット/ブリニ/ローズサーモン/パヴェダフィノ/
ビーフシチュー/ミートローフ/骨なしスベアリブ/グリーン
オリーブ/紅茶鴨スモーク/イカの明太風サラダ/北海道産豚の
テリーヌ/カンパニュ/キャロットラペ/北海道産真いわしの
オイルサーディン/生レモンケーキ/葛餅/苺ヨーグルト/北海道
メロン大福/シーフードフリカッセ

(全17品)

中の重

わかさぎレモンオイル漬/ピーカンナッツ餡炊き/うに新文/
マンゴーなます/クラゲ/ピリ辛小きゅうり/子持ちやうりか/
知床鶏つみれの黒酢炒め/海老のチリソース煮/
帆立の柚子マヨ和え/魚介ムース市松/白胡麻紅はるか/
フカヒレ小ビレ姿煮/しその実オクラ/釜焼きチャーシュー

(全15品)

《三段重 各一段のサイズ》 33.8×22.8×4.5 cm

中の重

洋の重

和の重

1年間の締めくくり。
和・洋・中の料理長が腕をふるう贅沢な三段重

ホテルならではの味をご家庭でゆっくり堪能ください。

受付開始日

令和
5年

10月1日(日)

午前10時～【予定数量に達し次第受付終了】

お申込み方法

【予約受付時間】10:00～18:00 ※日・祝は17:00までの受付となります

- ①【FAX】 お申込み専用FAX用紙をご利用ください。
チラシ裏面をご記入の上、お申込み専用のFAX番号に送信してください。
- ②【公式HP】 公式ホームページからお申込みいただけます。

※受付終了の際は当ホテルHPにてお知らせ致します。

お渡し方法

1
ホテルで
受け取り

お食事券
1,000円分
プレゼント

2
宅配便

クール便にて
道内無料配送
(お届け日12/31
時間指定不可)
北海道限定離島除く

【お支払い方法】 ご注文後「受付確認書」を送付致しますので内容をご確認の上、記載の期日までにお願致します。

ホテル ライフォート札幌
Hotel Lifort Sapporo
〒064-0810 札幌市中央区南10条西1丁目

お問い合わせ (営業予約直通)

011-512-1632 (10:00～18:00)

※日・祝は17:00までの受付となります

公式HP

