

おせち 年越しセット

中の重

和の重

洋の重

受付開始日

令和
8年

10月1日(木)午前10時～

【予定数量に達し次第受付終了】

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!!

中の重

(13品)

低温調理ロースチャーシュー/鶏塩こうじ焼き
焼帆立/ピーカンナッツ飴炊き/蟹博多真丈/
黒酢酢豚/海老のチリソース煮/
イカ明太魚卵詰め/アサリうに焼串/
にしん親子甘酢漬け/エゾ鮑/クラゲ/
紅白大根菊花漬け

洋の重

(17品)

厳選/道産食材使用!

【羅臼産】たことドライマトのマリネ
サーモンとさつまいものバジルソース/
砂肝とキノコのオイルマリネ/海の幸テリーヌ/
ビーフシチュー/あさりと青菜の柚子マリネ/
黄湯葉のシガール/チーズオードブル/
桜海老のクリーム焼き/シーフードフリカッセ/
モッツアレラチーズのスパイスマリネ/
豚バラ肉のラグー/小きゅうりのコルニッション/
北海道ミルクの抹茶カヌレ/
とうふのガトーショコラブラン/
葛のジュレ あまおうソース/赤紅葉花びら

和の重

(15品)

厳選/道産食材使用!

【日高産】銀聖鮭塩麹焼き
【本別産】黒豆蜜煮

うま煮/栗きんとん/鰻柳川真丈/
ほろ甘田作り/黒豚昆布巻/ほうれん草田楽/
伊達巻/海老艶煮/カニ菊花なま酢/
数の子土佐漬け/蛸やわらか煮/
カマス梅肉南蛮/鴨山吹

※入荷状況により内容が変更となる場合がございます
※写真はイメージです
《三段重 各一段のサイズ》 33.8×22.8×4.5 cm

限定
1,000
セット

32,400 円 (税込)

税抜 30,000円

お申込み方法

お渡し方法

【予約受付時間】10:00~17:00

- 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番号へ送信してください。
- ②【公式HP】公式ホームページからお申込みいただけます。

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
北海道内無料配送**
※北海道限定・離島除く
◆お届け日12/31
お届け時間の指定はできません

お支払い方法 ご注文受付後、1か月以内に「受付確認書」と一緒に振込用紙を郵送します。



※受付終了の際はホテルホームページにてお知らせいたします。

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

