

予約受付

9/15 ~ 11/30

無添加、手仕込み。こだわりの

おせち



参の重

- ・イセエビ塩ゆで
- ・ズワイ蟹塩茹で
- ・牛タンやわらか煮
- ・金目鯛西京焼き
- ・鰻の醤油焼き
- ・鮑磯煮
- ・酢蓮根

貳の重

- ・蓮根煮
- ・寒鰯柚庵焼き
- ・ねじり蒟蒻甘辛煮
- ・椎茸含め煮
- ・筍八方煮
- ・酢取り茗荷
- ・牛蒡煮
- ・ローストビーフ
- ・チキンロール
- ・チャージシュー
- ・長芋白煮
- ・梅人参

壺の重

- ・車海老艶煮
- ・数の子醤油漬
- ・助子生姜煮
- ・黒豆密煮
- ・いくらしょうゆ漬
- ・栗きんとん
- ・伊達巻
- ・紅白なます
- ・慈姑八方煮

極

～きわみ～ 限定 90 個

3 段 (壺の重・貳の重・参の重)

33,000 円 税込

匠

～たくみ～ 限定 100 個

2 段 (壺の重・貳の重)

22,000 円 税込

配達承ります！ (北大阪全域)
おせちの賞味期限は 1/2 迄です。

早期予約特典
10/31 迄

寝屋川 4 合瓶 (720 ml 金箔入り) 1 本
年越しそば：極 5 人前、匠 3 人前

来館受取特典

お値段 1,000 円引き！

御予約・お問い合わせはこちら

☎ 072-823-7000

FAX 072-821-0623



ニューコマンダーホテル大阪<寝屋川>

〒572-0836 大阪府寝屋川市木田町 17-4

<https://www.commander.co.jp/>

ご注文フォーム

