

# おせち

無添加  
手仕込み

限定  
各 **100** 個

ご予約

9/15(水) ~ 12/20(月)

お渡し

12/31(金) 大晦日

※1/2(日)迄にお召し上がりください

早期予約特典  
(11/30まで)

地酒「純米大吟醸」  
**寝屋川 4合瓶**  
(720ml 金箔入り)  
1本プレゼント!



来館受取特典

来館受取の場合お値段 **1000円**引き!

無料配送 (寝屋川市全域)

クール便で地方発送も! 12/31着  
詳しくはスタッフへお尋ねください

<壺の重>

伊達巻 いくら醤油漬 栗きんとん  
数の子醤油漬 黒豆密煮 胡桃甘露煮  
紅白なます 鯛の子生姜煮 車海老艶煮

<式の重>

帆立旨煮 ローストビーフ 豚醤油煮  
慈姑八方煮 蛸柔らか煮 若鶏野菜巻きの  
蒸煮 鯉旨煮 筍煮 カモロース煮 酢取り  
茗荷 サーモン砵巻き 田作り  
煮しめ椎茸 煮しめ蓮根 梅人参八方煮  
たずな蒟蒻醤油煮 絹さやお浸し

<参の重>

イセエビ塩茹で 鮑の磯煮 金目鯛西京焼き  
ズワイカニ爪酢 寒鮎柚庵焼き 花蓮根  
甘酢漬 白身魚龍皮昆布巻き  
牛肉と牛蒡の時雨煮



三段重 (きわみ) 壺の重+式の重+参の重  
**極 33,000 円** 税込

新登場!



二段重 (たくみ) 壺の重+式の重

**匠 22,000 円** 税込



一段重 (のぞみ)

**希 15,000 円** 税込

2名様用に、一段重をご用意致しました。

<内容>金目鯛西京焼き 帆立旨煮 若鶏野菜巻きの蒸煮 いくら醤油漬 胡桃甘露煮 伊達巻 花蓮根甘酢漬 白身魚龍皮昆布巻き 鮑の磯煮 サーモン砵巻き 数の子醤油漬 黒豆密煮 栗きんとん 蟹爪酢 鯛の子生姜煮 ローストビーフ 酢取茗荷 蛸柔らか煮 筍煮 煮しめ椎茸 車海老艶煮 煮しめ蓮根 梅人参八方煮 たずな蒟蒻醤油煮 絹さやお浸し

ご予約・お問い合わせはこちら

**072-823-7000**

**FAX 072-821-0623**

ニューコマンドーホテル  
大阪<寝屋川>



〒572-0836 寝屋川市木田町 17-4  
<https://www.commander.co.jp/>



WEBからのご予約も承っております!

※ご予約確認後、数日以内にホテルより確認のご連絡を差し上げます。