

# ホテル京阪京都

## おせち料理

平成  
28年

洋おせち二段重  
¥25,000

洋おせち一段重  
¥13,000

オードブル仕立・地中海スタイルのおせち料理は  
多様なパーティーシーンに最適です。  
創意あふれる地中海料理をお楽しみ下さい。

ホテル京阪京都  
2F

地中海料理&ワイン・ビアバル

オクターヴァ

**OCTAVAR**  
KYOTO  
HACHIO  
DINING  
地中海料理&ワイン・ビアバル

## 洋おせち 一段重

¥13,000

(税金・配送料込)



※写真はイメージです。

- ① スモークトラウトのマリネ
- ② パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ
- ③ コルニッションピクルス
- ④ チキンのパテ
- ⑤ 甘エビのカルパッチョ風
- ⑥ パーナ貝の煙製オイル漬け
- ⑦ ホタテのスモークマリネ
- ⑧ エビのアヒージョ風
- ⑨ 海の幸海草テリーヌ
- ⑩ 合鴨ロール
- ⑪ 3種オリーブとパプリカのオイル漬け

## 洋おせち 二段重 ¥25,000

(税金・配送料込)

### 《一の重》

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| ① サーモンリゼット いくら添え | ⑥ 松かさイカのサフラン風味         |
| ② 白いんげん豆         | ⑦ 仔牛のパテ                |
| ③ 合鴨コンフィ         | ⑧ セミドライアブリコット          |
| ④ 小野菜のピクルス       | ⑨ トマトとモッツアレラの<br>カプレーゼ |
| ⑤ オマールエビと魚介のサラダ  |                        |

### 《二の重》

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| ① パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ | ⑦ スモークトラウトのローズ仕立て |
| ② コルニッションピクルス         | ⑧ タコのジェノベーゼ       |
| ③ カニシャルロットロール         | ⑨ エビサフランテリーヌ      |
| ④ ミックスビーンズ            | ⑩ カボチャのスフレ        |
| ⑤ ポークパロンティンシードル風味     | ⑪ ローストビーフ         |
| ⑥ 白身魚のエスカパーージュ        |                   |



※メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上予めご了承のほどお願い致します。  
※食材の仕入れ都合により内容が異なる場合がございます。

※写真はイメージです。

お申し込みはFAXのみ承ります。FAX.075-671-8908(受付時間10:00~18:00)

冷凍でのお届けとなります。〈配送先地域〉 京都府・滋賀県・大阪府・兵庫県・奈良県

### 〈 FAX おせち料理 お申込書 〉

	■ 洋おせち 一段重 13,000円(税金・配送料込)	個	■ 洋おせち 二段重 25,000円(税金・配送料込)	個
お申込者	フリガナ	TEL	<input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> 携帯	
	お名前	FAX		
	ご住所 〒			
お支払いは事前振込みとさせていただきます。 ※お振込み料はお客様負担となります。				
お振り込み先 / 三菱東京UFJ銀行 京都駅前支店 支店番号434 普通167102 株式会社ホテル京阪				

※お届け先がお申込者と異なる方は下記にご記入下さい。

お届け先	フリガナ	TEL	<input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> 携帯	
	お名前			
	ご住所 〒			

受付日	/	担当者	注文数	個	領収日	/
-----	---	-----	-----	---	-----	---

◇洋風おせち一段重 ￥13,000（税金・送料込）

◇洋風おせち二段重 ￥25,000（税金・送料込）

**一段重・二段重、合わせて限定200個 【完全予約制】**

**お申込用紙（2ページ目）を印刷の上、FAXにてお申し込み下さいませ。**

■お申し込み締切日：平成27年12月15日（火）

※数に限りがございますので、お早めにお申し込み下さい。

■お届け予定日：平成27年12月31日（木）

※**お受け取りは配送のみ**でございます。

※お支払いは事前振込みとさせていただきます。

【お振込み先】 三菱東京UFJ銀行 京都駅前支店 支店番号434

普通167102 株式会社ホテル京阪

※お振込み料金はおお客様ご負担となります。

**■お問い合わせは TEL：075-671-8909  
レストラン・オクターヴァまで。**