

# おせち料理

マリエール高崎

二〇二二年

創立55周年の感謝を込めて

厳選された55種類の食材を使用

「和洋折衷」料理

エコ素材を使用したマリエール特製三段おせち



ご予約承り中

2~4人前  
販売価格 ¥13,889 (税込価格15,000円)

受付締切り 12月20日(日)

お渡し日 12月31日(木)

おしながき

## 一の重

鰯味噌挟み焼き・鮭西京焼  
鶏つくね・紅白蓮根  
伊達巻・紅白一松蒲鉾  
帆立塩糍焼き・蟹爪西京焼き  
煮しめ・天使の海老艶煮  
田作り・丹波黒豆  
紅白なます・イクラ醤油漬  
鯛蓮根緑巻・海老蓮根砵巻  
メコはだ・紅白菊花大根  
蛸やわらか煮・若桃金箔  
数の子松前・叩き牛蒡

## 二の重

伊勢海老マスタードグリル  
アビオイスターソース煮  
国産牛すき焼きコンフィ  
紅糍チャーシュー  
海老のチリソース  
若鶏の塩糍焼き  
黒酢とバルサミコの酢豚  
ミニ帆立の五香粉煮  
彩り野菜のアスピック  
紅白胡麻団子  
寿栗きんとん金木犀の香り

## 三の重

蛸のカチャトラ  
野菜のフリッタータ・スモークサーモン  
鶏ムネとチエリートマトのコンフィ  
プロシユートとクリームチーズロール  
チヨリソーと根菜のドライカレー  
イタリア産パンチェッタとサラミ  
彩り野菜のピクルス  
スモークシユリンプのマリネと  
キャロットラペ  
コンソメ手鞠湯葉  
デミグラスミートボール



MARIYELL TAKASAKI  
マリエール高崎

☎ 027-363-2241

お問い合わせ 11:00~19:00

高崎市飯塚町1361 休館日 毎週火曜日

営業時間 平日 11:00~19:00  
土日祝 9:30~20:00



## おせち料理 ご予約のご案内

## お申し込み・お支払い方法

下記のお申込用紙に必要事項をご記入の上、マリエール高崎までお持ちください  
12月20日(日)の最終締切日までに、現金でお支払いをお願いいたします

**最終締切日** 2020年12月20日(日)

※最終締切後のキャンセルはご遠慮ください

## 商品お渡し方法

12月31日(木) 下記のお時間をお選びいただけます  
お申し込み用紙控えをお持ちいただき、マリエール高崎までお越しください

**商品お渡し日** 2020年12月31日(木)

① 10:00 ② 11:00 ③ 12:00 ④ 13:00 ⑤ 14:00 ⑥ 15:00

## 11月12月休館日

11月 4(水)・10(火)・17(火)・24(火)

12月 2(水)・8(火)・15(火)・22(火)・29(火)・30(水)

## お申し込み用紙

ふりがな		ご連絡先	
お名前			
ご住所			
引き渡し日	12月31日(木) <input type="checkbox"/> 10:00 <input type="checkbox"/> 11:00 <input type="checkbox"/> 12:00 <input type="checkbox"/> 13:00 <input type="checkbox"/> 14:00 <input type="checkbox"/> 15:00		

商品	価格	個数	合計
マリエール高崎 おせち	¥ 15,000	個	¥