早割 おせち

ご予約承ります

初春を寿ぐ
こだわりの
「洋」のおせち

「麗」

れい

洋の二段重

二二、〇〇〇円（税込）

11/30までの早期予約で**20%OFF!**

一七、六〇〇円（税込）

サイズ◆縦22×横22×高11・7㎝

【四～五人前】

【壱の重】
- ◆ホタテのグリエ
- ◆ラタトゥイユ（菜園ミックス）
- ◆紫キャベツのマリネ
- ◆鯛蓮根グリーン巻き
- ◆スモークサーモン
- ◆ボイル有頭海老
- ◆鮑煮
- ◆かに玉三色
- ◆甘鯛西京焼き
- ◆ポッシェドオマール
- ◆帆立香草焼き
- ◆市松
- ◆蓮根網傘
- ◆鴨スモーク
- ◆チーズ伊達巻き
- ◆プチ田舎パイ
- ◆グランベリーポーク
- ◆若桃ピクルス
- ◆ポークパストラミ
- ◆生ハムマンゴームース
- ◆ミニオーロラカスタード

【弐の重】
- ◆赤魚のクリーム煮
- ◆牛ほほ肉のシチュー
- ◆国産牛フィレ肉のグリエ
- ◆生パスタ
- ◆ペスカトーレソース
- ◆和牛のローストビーフ
- ◆五色のマリン

賞味期限／冷蔵三日間

新春を彩る
華やかな「和」の
おせち料理

「和」

わ

和の二段重

二五、〇〇〇円（税込）

11/30までの早期予約で**20%OFF!**

二〇、〇〇〇円（税込）

サイズ◆縦22×横22×高11・7㎝

【四～五人前】

【壱の重】
- ◆むかご新丈
- ◆渋皮栗玉子カステラ
- ◆蟹友禅巻き
- ◆のど黒蓮根翡翠巻
- ◆赤にし貝香草松葉
- ◆市松錦玉子
- ◆たらこ昆布巻き
- ◆トリュフ松風
- ◆ロブスターテール具足煮
- ◆子持ち鮎甘露煮
- ◆子持ち昆布
- ◆十勝ハーブ牛ローストビーフ
- ◆寒鰤味噌幽庵焼き
- ◆伊達巻
- ◆蓮根酢漬け
- ◆ぶどう豆
- ◆車海老旨煮
- ◆干支大根（牛）
- ◆五郎島金時蜜煮
- ◆きんかん蜜煮
- ◆菊蕪
- ◆唐墨
- ◆能登産茶振りナマコ酢
- ◆はじかみ

【弐の重】
- ◆数の子燻製
- ◆能登牡蠣燻製
- ◆てまりもち
- ◆胡桃甘露煮
- ◆ちしゃとう味噌漬け
- ◆鮑旨煮
- ◆おたふく豆
- ◆干し口子
- ◆鮎粕漬け
- ◆いくら醤油漬け
- ◆のどぐろ煮付け
- ◆里芋
- ◆くわい松笠甘露煮
- ◆梅人参
- ◆松茸綾煮
- ◆松葉蛸
- ◆絹さや
- ◆能登牛時雨煮
- ◆合鴨ロース焼
- ◆蕪寿司
- ◆紅白膾
- ◆本もろこ南蛮漬け
- ◆帆立南蛮漬け
- ◆茗荷甘酢漬け
- ◆練きんとん
- ◆寿栗
- ◆渋皮栗蜜煮

賞味期限／冷蔵三日間

セット割

「麗」と「和」をセットでご注文なら、1,000円引!

合計金額47,000円（税込）→46,000円（税込）

さらに、11/30までの早期予約で**20%OFF!**

36,800円（税込）

さらに、さらに、ご来館特典

ご来館にて、直接受渡しの方には
「パティシエの **特製タルト**」
プレゼント！ 1ホール

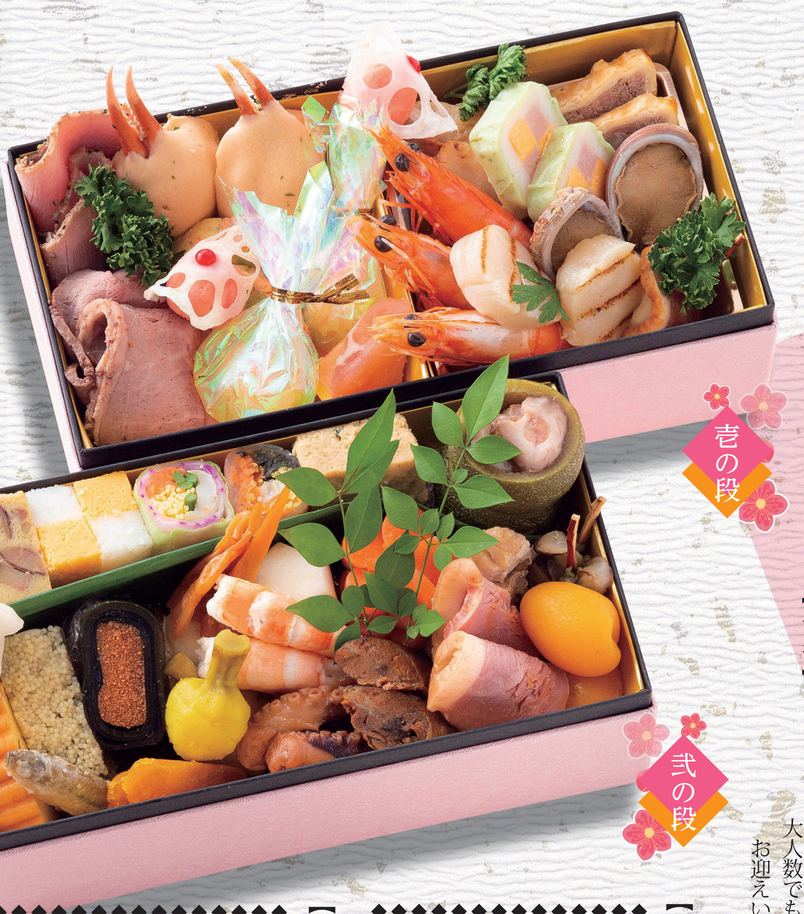
※内容は変更となる場合があります

おせち＆オードブル
早期ご予約割引!
11/30（月）までの
早期ご予約の方は
20%OFF!

※「おせち・オードブル」は、12月28日（月）までご予約注文いただけます。

←裏面もご覧ください

ホテルビナリオ KOMATSU セントレ



贅

ぜい

ミニおせち二段

一四、〇〇〇円（税込）

11/30までの早期予約で**20%OFF!**

一一、二〇〇円（税込）

サイズ◆縦21・5×横11×高13㎝【二人前】

いろいろを少しずつ、おせち料理の玉手箱。

ハーフサイズながらも
和洋の料理を詰め合わせた
プチ贅沢な「おせち料理」。
少人数でのお正月にはもちろん、
複数セットを並べれば
大人数でも賑やかな新春を
お迎えいただけます。

【壱の段】

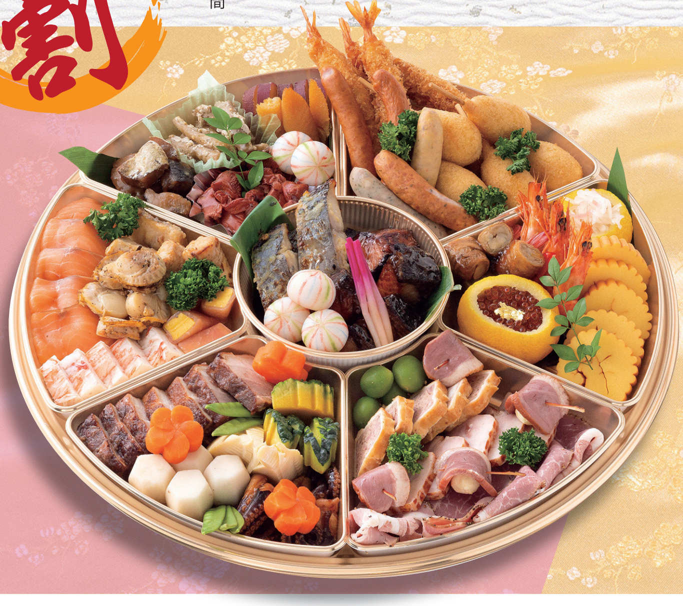
- ◆ミニオーロラカスタード
- ◆蓮根網傘
- ◆かに玉3色
- ◆ポークパストラミ
- ◆生ハムマンゴームース
- ◆甘鯛西京焼き
- ◆鮑煮
- ◆ボイル有頭海老
- ◆市松
- ◆ホタテのグリエ
- ◆プチ田舎パイ
- ◆蟹爪オーロラ
- ◆合鴨かんざし
- ◆和牛ローストビーフ

【弐の段】

- ◆むかご新丈
- ◆渋皮栗玉子カステラ
- ◆市松錦玉子
- ◆蟹友禅巻き
- ◆のど黒蓮根翡翠巻
- ◆トリュフ松風
- ◆能登産茶振りナマコ酢
- ◆伊達巻
- ◆子持ち昆布
- ◆たらこ昆布巻き
- ◆里芋
- ◆くわい松笠甘露煮
- ◆梅人参
- ◆のどぐろ煮付け
- ◆赤にし貝香草松葉
- ◆干し口子
- ◆干支大根（牛）
- ◆本もろこ南蛮漬け
- ◆唐墨
- ◆松葉蛸
- ◆車海老旨煮
- ◆子持ち鮎甘露煮
- ◆合鴨ロース焼
- ◆きんかん蜜煮

賞味期限／冷蔵三日間

早割



和洋オードブル

18,000円（税込）　サイズ◆直径41cm【5～6人前】

11/30までの早期予約で**20%OFF!**

14,400円（税込）

- ◆ポークパストラミ
- ◆グランベリーポーク
- ◆プチ田舎パイ
- ◆若桃ピクルス
- ◆合鴨かんざし

- ◆エビフライ
- ◆アメリカンドッグ
- ◆ソーセージ5種盛り

- ◆スモークサーモン
- ◆たっぷり蟹テリーヌ
- ◆帆立香草焼き
- ◆甘鯛西京焼き
- ◆生ハムマンゴームース

- ◆豚バラ肉の赤ワイン煮込み
- ◆里芋
- ◆竹の子
- ◆松葉蛸
- ◆梅人参
- ◆木の葉南京
- ◆絹さや

- ◆鰆西京焼き
- ◆寒鰤照り焼き
- ◆てまり餅
- ◆はじかみ

- ◆紅白膾
- ◆いくら醤油漬け
- ◆伊達巻
- ◆海老艶煮
- ◆八幡巻き

- ◆棒鱈
- ◆叩き牛蒡
- ◆五郎島金時蜜煮
- ◆砂肝燻製

賞味期限／冷蔵3日間

華

はな

おせち＆オードブル
早期ご予約割引!
11/30（月）までの早期ご予約の方は
20%OFF!
※「おせち・オードブル」は、12月28日（月）までご予約注文いただけます。

受付期間■12月28日（月）午後7時まで
お届け・受渡し日■おせちは　12月31日（木）限定
オードブルは 12月31日（木）～1月3日（日）

全国宅配承ります
（送料別途）

※一部地域、宅配できない場所（南九州・沖縄・離島）がございます。
※保冷バックに入れ「冷蔵」でのお届けとなります。
※オードブルの宅配はできません。
※天候等により食材内容が変更となる場合がございます。
※宅配のお申込みは12月27日（日）まで、お届け日は31日（木）のみとなります。
※南加賀地区のみ、当ホテルより直接配達をご利用いただけます。（別途500円）

Go To キャンペーン ご利用いただけます!

「GoToトラベル地域共通クーポン」及び「石川県Go To Eatキャンペーン食事券」がご利用いただけます。

※クーポン受領後、キャンセルはできません。
※クーポン券、食事券利用の場合、おつりはでません。

■ご予約・お問合せは

ホテルビナリオ KOMATSU セントレ

TEL. 0761-22-5412　FAX.0761-24-6126
https://hotel-binario.jp/centre/
〒923-0868 小松市日の出町 4-93 TEL : 0761-24-6123〈旧ホテルサンルート小松〉

ホテル公式インスタグラム
HOTEL_BINARIO_KOMATSU_CENTRE

SIAAスペース

◆FAXでのご予約は「FAX注文用紙」をご利用ください　◆裏面もご覧ください→