

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。

「ミニおせち二段重」

15,000円(税込)

11/30までの早期予約で**10%OFF!**

13,500円(税込)

サイズ◆縦22×横11×高13cm 【2人前】

【和の段】

- ◆子持ち昆布
- ◆数の子西京漬け
- ◆合鴨柚子胡椒焼き
- ◆唐・墨
- ◆酢取り蓮根
- ◆ちしゃとう味噌漬け
- ◆3色龍皮巻き
- ◆ロブスターテール具足煮
- ◆塩トマト甘納豆
- ◆イクラ醤油漬け
- ◆ぶどう豆
- ◆むかご進上
- ◆路味噌進上
- ◆筍うに焼きのし
- ◆焼き子持ち鮎甘露煮
- ◆金目鯛味噌幽庵焼き
- ◆寒鰯味噌幽庵焼き
- ◆重ね鯛昆布炙
- ◆菊 蕪

【洋の段】

- ◆ポークバストラミ
- ◆ベッパータン
- ◆林檎バター
- ◆金柑 バイ包み
- ◆プチトマト
- ◆豚肉と鶏肉のプチテリーヌ
- ◆蟹爪冷製オーロラ
- ◆真鯛のボワレ
- ◆市松デリカ
- ◆帆立と香草のテリーヌ
- ◆紅鮭の三色テリーヌ
- ◆スモークサーモン
- ◆オ巻海老
- ◆鮑 旨煮
- ◆薩摩芋 甘露煮
- ◆スタッフ・ド・オリブ
- ◆紅鮭ミルフィーユ
- ◆栗伊達巻
- ◆帆立のグリエ

【和のオードブル】 【洋のオードブル】

- ◆イクラしょうゆ漬け
- ◆うまき
- ◆トンボロー
- ◆棒 鱈
- ◆海老空豆
- ◆とび梅
- ◆砂肝燻製
- ◆紅白なます
- ◆牛八幡巻き
- ◆たたき牛蒡
- ◆数の子
- ◆六方里芋
- ◆木の葉南京
- ◆どんこ椎茸綾煮
- ◆有頭海老旨煮
- ◆梅人参
- ◆絹さや
- ◆ポークバストラミ
- ◆豚肩ロースの旨煮(チャーシュー)
- ◆ベッパータン
- ◆カマンベール
- ◆豚肉と鶏肉のプチテリーヌ
- ◆プチトマト
- ◆ミニエビフライ
- ◆チーズドッグ
- ◆とり皮ポン酢和え
- ◆ソーセージ5種盛り
- ◆黄色プチトマト
- ◆蟹のテリーヌ
- ◆紅鮭の三色テリーヌ
- ◆薩摩芋 甘露煮
- ◆真鯛のボワレ
- ◆帆立香草焼き
- ◆スモークサーモン(レモン)
- ◆牛ミソジ肉のグリエ
- ◆ポテトフライ
- ◆チキンのロースト
- ◆南瓜ロースト

新年のパーティは、家族から始めよう。

「和洋オードブル」

19,000円(税込)

11/30までの早期予約で**10%OFF!**

17,100円(税込)

サイズ◆直径41cm 【5～6人前】

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

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(月)まで、お届け日は31日(金)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、おつりはできません。

おせち&オードブル
早期ご予約割引!
11/30(火)までの
早期ご予約の方は
10%OFF!
※「おせち・オードブル」は、12月28日(火)まで
ご予約注文いただけます。

■ご予約・お問合せは



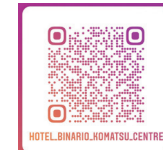
ホテルビナリオ KOMATSU セントレ

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

ホテル公式Instagram



SIAA
ISO 22196
抗菌加工

無機抗菌剤・印刷
印刷面
JPO122420A0001N

SIAA マークは ISO22196 法により評価
された結果に基づき、抗菌製品技術協議
会ガイドラインで品質管理・情報公開さ
れた製品に表示されています。

◆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→