

2023 ホテルサンルート徳山
秋のテイクアウトお弁当
Autumn Bento Box



秋のテイクアウトお弁当のお引渡し期間 2023年10月1日～2023年11月30日迄
※お引渡しの3日前までにご注文いただきますようお願い申し上げます。

秋の特上和洋弁当 3,800円
秋の和洋弁当 2,500円

※仕入れ等によりメニュー変更の場合がございます。(8%税込)
※団体利用の場合、ご予算に応じたオードブル・お弁当などお作り致します。
ご家族、ご友人、ご職場、近しい方々との心弾む秋の集いを華やかに演出します。
この度はホテル洋食料理長と和食料理長の合作「秋の特上和洋弁当」と「秋の和洋弁当」をご用意しました。
期間中のご希望日に店頭にてお引渡しを致します。【お引渡し時間11:00-18:00】

お客様氏名	ご住所	ご連絡先
様		

商品名	単価	個数	合計	お渡し日時
特上和洋弁当	3800円	個	円	/ :
和洋弁当	2500円	個	円	/ :

ホテルサンルート徳山 ダイニングサンピエール

営業時間 11:00-20:30

周南市築港町8-33 お問合せ先 電話0834-33-5577 F A X 0834-32-2619



秋の特上和洋弁当

3,800円

※仕入れ等によりメニュー変更の場合がございます。(8%税込)

MENU

- ・天婦羅盛り合わせ 海老 松茸真丈 蓮根はさみ揚げ 野菜
- ・鰻の蒲焼 紅鮭の麴漬 錦秋包み ・舞茸の吹き寄せ がり
- ・ちらし寿司 秋刀魚の柚酢 海老 栗 蓮根 とびっこ 穴子 紅葉人参 絹さや
- ・高森牛ステーキ 木ノ子添え トリュフ風味の和風ソース
- ・ハモンセラノと柿のマリネ チョップドハム 手羽スパイシー焼き 抹茶わらび



秋の和洋弁当

2,500円

※仕入れ等によりメニュー変更の場合がございます。(8%税込)

MENU

- ・松茸真丈 南京蒸し 鯨の生姜味噌 海老
蓮根挟み 鮭の柚庵焼き
- ・秋のちらし寿司 栗 秋刀魚の柚酢 海老 絹さや
- ・牛ステーキ 木ノ子添え トリュフ風味の和風ソース
- ・鶏もも肉のスパイス麴焼き 砂肝スモークとさつま芋 黒胡椒風味
日南鶏の梅しそ揚げ チョップドハム 野菜のキッシュ

※十分な加熱調理をしておりますが季節柄、当日中お早目にお召し上がりいただきますようお願い申し上げます