

お正月オードブル

ご予約
承り中
数量限定につき
ご予約はお早めに



椿

10,000円(税別)
サイズ400mm×400mm

- 日本料理
- ・黒豆蜜煮・栗きんとん・たたき牛蒡・たたき人参
 - ・たたき人参・筑前煮・紅生姜まつま揚げ
 - ・帆立山椒煮・蓮根扶み揚
 - ・獅子唐土佐がらみ・扇昆布
 - ・ズワイ蟹と白魚の美人粉揚・紅白蒲鉾
 - ・紅白膾・煮穴子八幡巻・初春筍
 - ・里芋三色田楽・御頭海老芝煮・笹大福
 - ・若鶏唐揚・丸十蜜煮・獅味噌柚庵焼
- 西洋料理
- ・スモークサーモンのレモンマリネ野菜包み
 - ・紅茶鴨もも肉の炭火焼
 - ・洋風フルーツなます・ブラウニー
 - ・サクランボのクラッセ・スバゲッティ
 - ・チキン南蛮タルタルソース・ローストポーク
 - ・ポークカツレットサンドウィッチ
 - ・スパイシーフライドポテト
- 中国料理
- ・クルミの銘炊き・海老のマヨネーズ和え
 - ・紋甲鳥賊どカシユナツツの炒め
 - ・胡瓜の甘酢漬け・油淋鶏
 - ・牛肉と松の実の炒め・網目春巻
 - ・海老のチリソース煮



華

15,000円(税別)
サイズ400mm×500mm

- 日本料理
- ・黒豆蜜煮・栗きんとん・たたき牛蒡・たたき人参
 - ・炊き合わせ・帆立山椒煮・蓮根扶み揚
 - ・獅子唐土佐がらみ・ズワイ蟹と白魚の美人粉揚
 - ・扇昆布・紅白蒲鉾・紅白膾・煮穴子八幡巻
 - ・初春筍・里芋三色田楽・御頭海老芝煮・笹大福
 - ・菜花と昆布×鯛の黄身酢掛け
 - ・秋刀魚の絹田巻・醉鯖葱塩和え
- 西洋料理
- ・ポークカツレットサンドウィッチ
 - ・牛ロースステーキ柚子ソース
 - ・海老と白身魚のエスカパヴェンヌ
 - ・ドライマトのワイン煮・ブラウニー
 - ・イカのスパイシーソース和え
 - ・大根のフランポワーズ漬け・九州産ポークのパテ
 - ・紅茶鴨もも肉の炭火焼・ローストポーク
 - ・スモークサーモンのレモンマリネ野菜包み
 - ・洋風フルーツなます・チエリアグラッセ
- 中国料理
- ・クルミの銘炊き・紋甲鳥賊どカシユナツツの炒め
 - ・海老のマヨネーズ和え・クラゲの冷菜・油淋鶏
 - ・牛肉と松の実の炒め・胡瓜の甘酢漬け・春巻二種
 - ・海老焼売・自家製チャーシュー
 - ・ロブスターチリソース煮・鮑の塩山椒和え
 - ・蟹瓜アーモンド揚・海老トースト・桃まんじゅう

早期予約
お年玉

11月30日までの
ご予約に限り

消費税割引

互助会会員様特典
オードブルご注文で

レストランチケット
1,000円贈呈

2020年

お渡し日 12月31日(木)

お渡し時間 10:00~17:00

※左記以外のお時間をご希望の方はご相談下さい

お渡し日

ご予約期間 2020年12月25日(日)まで



刺身盛合せ

5,000円(税別)

5名様 サイズ30cm×30cm

ホワイトパレス ご予約

八代市松江町290-1
営業時間 10:00~20:00

TEL 0965-35-0005

FAX 0965-34-1519 <http://www.whitepalace.co.jp>



お客様控え	お名前	様	ご住所	TEL() -	
	お受取日時	日	お受取時間/	:	
			椿	個	刺身
			華	個	合計金額
					円

お申込用紙	お名前	様	ご住所	TEL() -	
	お受取日時	日	お受取時間/	:	
			椿	個	刺身
			華	個	合計金額
					円