

ご予約承り中

吟味した素材をもとに  
近江の味覚や、  
料理旅館ならではの  
伝統と文化を受け継ぐ、  
情緒たっぷりの逸品です。

浜湖月の

# おせち



限定  
30  
セット

疫病退散祈願絵馬型二段おせち料理

## 招福

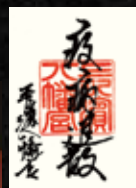
しょうふく

二段重(全29品/3~4名様用)

40,000円(送料含む)

サイズ:24×20×6(cm)

年越しそば(3人前)付



【壱の重】伊勢海老黄胆焼・あわび磯蒸し・鰯甘露煮・琵琶鱒イクラ醤油漬け・小女子胡桃・烏賊子宝巻き・子持ち鮎・琵琶鱒吟醸焼・鴨コース焼金箔からすみ・ローストビーフ・竹猪口黒豆紅白長呂木・牡丹ゆりね・羽子板麩・飛び梅・餅花・絵馬蒲鉾・つくねば・香箱蟹殿揚げ・貝柱野母焼・たらば蟹木の実焼・柚子釜五色脛・牛八幡巻き・ころ柿新丈・厚焼き玉子・柚子皮甘煮・鯛生寿司・結び蒲鉾・子持ち数の子・吹き寄せ煮(牡蠣・海老・松茸・慈姑・蓮根・梅花海老芋人蔘・蒟蒻・椎茸・茸・銀杏・高野豆腐・栗・京手まり麩・絹さや・菜の花昆布ゲ、木の芽・結び昆布)

## 寿美彩

ことほぎびさい

三段重(全49品/4~5名様用)

38,000円(送料含む)

サイズ:20.2×20×5(cm)

年越しそば(4人前)付

【壱の重】伊勢海老黄金焼・鰯照焼・鯖柚庵焼・菊花蕪・数の子松前和え・鰻八幡巻・金柑甘煮・松笠烏賊山椒焼・小川サーモン・鮑柔らか煮・青梅蜜煮・紅白蓮根・丸十甘露煮・寿松の実・紅白なます・梅餅  
【貳の重】伊達巻玉子・甘鯛西京焼・紅白かまぼこ・鶏松風真丈・合鴨コース・栗きんとん・黒豆蜜煮・鮭卵醤油漬け・田作り・牛蒡甘酢漬け・数の子土佐漬け・帆立貝照り煮・近江牛時雨煮・小川サーモン・身巻からすみ・寿松の実・梅餅・丸十甘露煮・千代呂喜  
【参の重】子持ち鮎甘露煮・松笠くわい揚げ煮・二身椎茸含め煮・梅人蔘旨煮・六方小芋含め煮・八幡こんにやく・鮭昆布巻き・菊土佐煮・海老艶煮・蛸柔らか煮・身巻からすみ・蟹爪マヨネーズ・牛ローストビーフ・一口昆布巻・蓮根田舎煮・棒鮭旨煮・寿栗甘露煮・海老チリソース・丸十甘露煮



長濱八幡宮

新型コロナウイルス感染症により各界で多大な影響が及んだ2020年  
浜湖月では、絵馬型おせち「招福」の販売にあたり、皆様の健康を願い  
長濱八幡宮にて疫病退散のご祈願をしていただきました  
絵馬型の蓋には、長濱八幡宮宮司直筆の「疫病退散御朱印」を  
お付けいたしました  
この機会に是非お買い求めいただき、健やかに新たな年をお迎えください



限定  
50  
セット



当店は、プレミアム食事券「紙クーポン・電子クーポン」がご利用できます。

※食事券のご利用対象はご来店頂いた方のみとなります。

お届け日 12月31日(木) 12月15日(火)まで

お申込み方法

下記の「ご予約お申込み書」にご記入の上、当館まで  
お持ちいただくか、お電話・FAXにてお申込みください。

お申込み電話番号 TEL.0749-62-1111

お申込みFAX番号 FAX.0749-64-0600

お届け・お支払い方法 下記の方法よりお選びください。

ご来館にてお渡し 12月31日(木)の9:00~20:00にご来館いただき、フロントにお申し付けください。商品代金は、その際にお支払いください。

代金引換の宅配便にて発送致します。  
商品到着時にドライバーに代金をお支払いください。

※商品代金のほかに、代引手数料が別途必要となります。  
※配達不可能地域/北海道・東北・九州(長崎・鹿児島)・沖縄県・その他離島・諸島  
※宅配方法/盛付済・冷蔵

※キャンセルは12月15日(火)までとさせていただきます。  
※消費期限は、2021年1月1日(23時/要冷蔵)となっております。

びわ湖畔 おいしい湯の宿



長浜大間温泉 ● 浜湖月

〒526-0065 滋賀県長浜市公園町4-25  
TEL.0749-62-1111 FAX.0749-64-0600  
E-mail biwako@hamakogetsu.co.jp  
URL http://www.hamakogetsu.co.jp

ご予約お申込み書

お名前	フリガナ	お電話	( ) -	しょうふく 招福(二段重)	¥40,000(税込)	個
し住所	〒	お渡し方法	いずれかお選びください。 ご来館にて お渡し 宅配便にて お届け	ことほぎびさい 寿美彩(三段重)	¥38,000(税込)	個

※お客様の個人情報は、商品のお届け・ご連絡・サービス情報のご案内以外の目的で使用することはありません。