



ベラビスタ御節

【祝おせち双忘／和二段重】

杏の重・式の重

二六〇〇〇円

【料理内容】32品、3〜4人分

【重箱寸法】縦20cm×横20cm×高さ5.5cm×2段

（税・サービス料込み）

【祝おせちベラビスタ／和伊折衷三段重】

杏の重・式の重・伊の重

三三〇〇〇円

【料理内容】39品、3〜5人分

【重箱寸法】縦20cm×横20cm×高さ5.5cm×3段

（税・サービス料込み）



Sadenn Garten CHEF 鈴木光男



双忘 料理長 山田伸一郎

- ◎お申し込み〆切／12月22日
- ◎来館お受け渡し／12月31日(金)12:00～
- ◎配送をご希望の場合／送料1,470円(ヤマトクール便にて)
- ◎消費期限／2011年1月1日(要冷蔵)

※お申込用紙は、当ホテルにご用意しております。また、ホームページからもダウンロードいただけます。
 ※贈り物により料理の内容が変更となる場合がございます。※その他、詳細につきましてはお問い合わせ下さい。

【ご予約・お問い合わせ】 **084-987-1122**
 リゾートホテル ベラビスタ境ガ浜

ベラビスタ御節

【祝おせち 双忘／和二段重】

吉の重・弐の重 **二六〇〇〇円**

〔料理内容〕32品、3〜4人分
〔重箱寸法〕縦20cm×横20cm×高さ5.5cm×2段
〔税〕サービスタク

【祝おせち ベラビスタ／和伊折衷三段重】

吉の重・弐の重・伊の重 **三三〇〇〇円**

〔料理内容〕39品、3〜5人分
〔重箱寸法〕縦20cm×横20cm×高さ5.5cm×3段
〔税〕サービスタク



【吉の重】

- ◎伊勢海老姿焼き
長い腿をはやし、腰が曲がるまで長生きすることを願う。
まめ(健康)に暮らせませすように。
- ◎黒豆
子孫繁栄。
- ◎数の子
豊年・息災の意あり。黒くて丈夫な牛蒡は縁起がよい。
鯛は出世魚で立身出世を願う。
- ◎叩き牛蒡
鯛は出世魚で立身出世を願う。
- ◎燕寿司
紅白の水引きにみたくて平和を願う。
- ◎紅白煮膾
なまじが俵に似ており、新年の縁起に。
- ◎なまこ
福山名産。芽が出る出世折願。
- ◎姫菇姑紅梅煮
子孫繁栄。
- ◎蛸の子芝煮
豊年豊作折願。
- ◎田作り
名前のとおり「骨太」に。
- ◎ねぶと南蛮漬け
めでたいに通じる碧呂合わせ。
長寿折願。
- ◎小鯛焼き酢浸し
小魚で瀬戸内の一年の大漁への願い。
縁は、春を告げる縁起もの。
- ◎菊花蕪
「鶯が長く、老いて腰が曲がるまで」長寿への願い
食べた人は一年間思いが叶う。
- ◎鯖西京焼
紅は邪気払い、白は清らかな心。
金運折願。
- ◎真海老鮑煮
子宝、小芋がたくさんつく。
- ◎干し柿黄身鱒込み
別名「ふくだめ」。福が貯まりますように。
魔除けで古くから縁起がよい。
- ◎サーモン奉書巻き
まめ(健康)に暮らせませすように。
- ◎金柑密煮
福山名産。芽が出る出世折願。
家宝となる巻物を模して。
- ◎海老芋旨煮(孫芋)
紅白祝い結び。
- ◎床節柔煮
めでた「植物」梅を金時人参で見立てて。
穴があり見通しが良い。先見性がある一年を折願。
- ◎手鞠麩
「喜ぶ」の言葉にかけて、昆布は鏡飾りに用いられる縁起物。
- ◎大豆旨味
紅白祝い結び。
- ◎慈姑松風
福山名産。芽が出る出世折願。
- ◎伊達巻き
家宝となる巻物を模して。
- ◎結び蒲鉾
紅白祝い結び。
- ◎梅人参
めでた「植物」梅を金時人参で見立てて。
穴があり見通しが良い。先見性がある一年を折願。
- ◎蓮根山椒煮
「喜ぶ」の言葉にかけて、昆布は鏡飾りに用いられる縁起物。
- ◎穴子昆布巻き
紅白祝い結び。
- ◎近江蒟蒻
- ◎東伯牛味噌漬け



吉の重

【弐の重】

- ◎小鯛焼き酢浸し
小魚で瀬戸内の一年の大漁への願い。
縁は、春を告げる縁起もの。
- ◎菊花蕪
「鶯が長く、老いて腰が曲がるまで」長寿への願い
食べた人は一年間思いが叶う。
- ◎鯖西京焼
紅は邪気払い、白は清らかな心。
金運折願。
- ◎真海老鮑煮
子宝、小芋がたくさんつく。
- ◎干し柿黄身鱒込み
別名「ふくだめ」。福が貯まりますように。
魔除けで古くから縁起がよい。
- ◎サーモン奉書巻き
まめ(健康)に暮らせませすように。
- ◎金柑密煮
福山名産。芽が出る出世折願。
家宝となる巻物を模して。
- ◎海老芋旨煮(孫芋)
紅白祝い結び。
- ◎床節柔煮
めでた「植物」梅を金時人参で見立てて。
穴があり見通しが良い。先見性がある一年を折願。
- ◎手鞠麩
「喜ぶ」の言葉にかけて、昆布は鏡飾りに用いられる縁起物。
- ◎大豆旨味
紅白祝い結び。
- ◎慈姑松風
福山名産。芽が出る出世折願。
- ◎伊達巻き
家宝となる巻物を模して。
- ◎結び蒲鉾
紅白祝い結び。
- ◎梅人参
めでた「植物」梅を金時人参で見立てて。
穴があり見通しが良い。先見性がある一年を折願。
- ◎蓮根山椒煮
「喜ぶ」の言葉にかけて、昆布は鏡飾りに用いられる縁起物。
- ◎穴子昆布巻き
紅白祝い結び。
- ◎近江蒟蒻
- ◎東伯牛味噌漬け



弐の重

【伊の重】

- ◎ローストビーフ
- ◎キャビア 50グラム
- ◎サラミ・スペック
- ◎彩り野菜のペペナータ
- ◎サーモン、マスカルポーネのクレープフラワー
- ◎フォアグラテリーヌ
- ◎アーティチョーク・グリーン
- ◎オリーブ・干しイチヂク



伊の重