

二〇二二年

謹製 おせち

「おしながき」

- 栗金団
- 寿菓甘露煮
- ぶどう豆
- ローストビーフ
- サーモン錦糸巻き
- 胡桃甘露煮
- ずいい蟹網田巻
- 鱈子昆布巻
- ロフスター酒蒸し
- 蝦夷鮑旨煮
- 数の子土佐醤油漬
- 干柿ホワイトチョコ
- いくら醤油漬
- 煮鰯
- 青梅甘露煮
- 鮭西京焼
- 子宝松前
- 六角里手つや煮
- 筒土佐煮
- 椎茸旨煮
- 金時人参旨煮
- 菜の花ぶくませ煮
- 手毬餅
- 合鴨燻製
- 祝餅
- 金柑玉子

「おしながき」

- 焼き海老
- サーモン錦糸巻き
- 鱈子昆布巻
- 胡桃甘露煮
- 栗金団
- 寿菓甘露煮
- ぶどう豆
- ずいい蟹網田巻
- 鱈子昆布巻
- ロフスター酒蒸し
- 蝦夷鮑旨煮
- 数の子土佐醤油漬
- 干柿ホワイトチョコ
- いくら醤油漬
- 煮鰯
- 青梅甘露煮
- 鮭西京焼
- 子宝松前
- 六角里手つや煮
- 筒土佐煮
- 椎茸旨煮
- 金時人参旨煮
- 菜の花ぶくませ煮
- 手毬餅
- ローストビーフ

「おしながき」

- 焼き海老
- サーモン錦糸巻き
- 鱈子昆布巻
- 胡桃甘露煮
- 栗金団
- 寿菓甘露煮
- ぶどう豆
- ずいい蟹網田巻
- 鱈子昆布巻
- ロフスター酒蒸し
- 蝦夷鮑旨煮
- 数の子土佐醤油漬
- 干柿ホワイトチョコ
- いくら醤油漬
- 煮鰯
- 青梅甘露煮
- 鮭西京焼
- 子宝松前
- 六角里手つや煮
- 筒土佐煮
- 椎茸旨煮
- 金時人参旨煮
- 菜の花ぶくませ煮
- 手毬餅
- ローストビーフ

「おしながき」

- 焼き海老
- サーモン錦糸巻き
- 鱈子昆布巻
- 胡桃甘露煮
- 栗金団
- 寿菓甘露煮
- ぶどう豆
- ずいい蟹網田巻
- 鱈子昆布巻
- ロフスター酒蒸し
- 蝦夷鮑旨煮
- 数の子土佐醤油漬
- 干柿ホワイトチョコ
- いくら醤油漬
- 煮鰯
- 青梅甘露煮
- 鮭西京焼
- 子宝松前
- 六角里手つや煮
- 筒土佐煮
- 椎茸旨煮
- 金時人参旨煮
- 菜の花ぶくませ煮
- 手毬餅
- ローストビーフ

「おしながき」

- 焼き海老
- サーモン錦糸巻き
- 鱈子昆布巻
- 胡桃甘露煮
- 栗金団
- 寿菓甘露煮
- ぶどう豆
- ずいい蟹網田巻
- 鱈子昆布巻
- ロフスター酒蒸し
- 蝦夷鮑旨煮
- 数の子土佐醤油漬
- 干柿ホワイトチョコ
- いくら醤油漬
- 煮鰯
- 青梅甘露煮
- 鮭西京焼
- 子宝松前
- 六角里手つや煮
- 筒土佐煮
- 椎茸旨煮
- 金時人参旨煮
- 菜の花ぶくませ煮
- 手毬餅
- ローストビーフ



SURFEEL HOTEL WAKKANAI
サフィールホテル 稚内

INFORMATION

MERRY CHRISTMAS
— & —
HAPPY NEW YEAR



※写真はイメージです。

Merry Christmas 2021

クリスマスにかかせない
「美味しい」と「楽しい」を
ホテルの味でお届けします。



北海道産クリームと、
しっとりした
スポンジ生地で
苺をサンドしました。

生クリーム7号 (21cm) ¥6,200 ▶ 早割価格 ¥5,890
生クリーム5号 (15cm) ¥4,100 ▶ 早割価格 ¥3,895
生クリーム4号 (12cm) ¥2,800 ▶ 早割価格 ¥2,660



2種類のアソート！
お買得です。

モンブランタルトと
ルージュ・オペラのアソート
(各4号)

¥5,000 ▶ 早割価格 ¥4,750



洋酒で漬け込んだ
ドライフルーツやナッツを
使用したドイツの
クリスマス菓子

シュトーレン
¥2,000 ▼
早割価格 ¥1,900

キャラメリゼしたクルミとカシスの
コンフィチュール入りタルトを使った
モンブラン



モンブランタルト4号 (12cm)
¥2,800 ▶ 早割価格 ¥2,660

ラズベリーのクリームとホワイトチョコガナッシュを
アーモンドの風味豊かな生地でサンドした
オペラ仕立てのケーキ



ルージュ・オペラ4号 (12cm)
¥2,800 ▶ 早割価格 ¥2,660

ホームパーティーに豪華な一品

パーティーメニュー

早期予約特典

クリスマス用・お正月用
どちらも11月30日まで

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。



肉、魚介類、彩豊かにバラエティーに
富んだ色々な味が楽しめるオードブル

オードブル (2~3名様)
¥6,000 ▶ 早割価格 ¥5,700

メニュー

- ・イタリア産プロシュート
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・カマンベールチーズ
- ・アネットサーモンローズ
- ・魚介のムース包み
- ・魚介のアヒージョ
- ・合鴨ロースのスマーク
- ・チキンとフォアグラ
- ・ガランティース
- ・豚肩ロースの塩こうじマリネ
- ・カクテルシュリンプ
- ・7種の野菜キッシュロレーヌ
- ・北海道産鶏もも肉のコンフィ
- ・ローストビーフ
- ・真鱈のエスカベッシュ
- ・オリエンタル

など



デミグラスソースで時
間をかけ煮込み、風味
とコクが加わり食べ応
えのある味わいです。

宗谷黒牛ビーフシチュー (2~3名様)
¥4,000 ▶ 早割価格 ¥3,800



サーロインを低温調理で
じっくり仕上げ肉の旨味
を閉じ込めた逸品です。

宗谷黒牛ローストビーフ (400g)
¥10,000 ▶ 早割価格 ¥9,500



ローストチキン
(1羽・国産鶏使用)
¥3,500 ▼
早割価格 ¥3,325



フライドチキン
(2~3名様)
¥3,300 ▼
早割価格 ¥3,135

クリスマス・謹製おせちのご予約・お受渡しについて

クリスマス・パーティーメニュー	ご予約	12/20 (月) までに1Fカフェレストランマリーヌまでお電話・メールでご予約下さい。
	お受渡し	12/23 (木) ~25 (土) の午前10時から午後7時までのお受渡しとなります。 シュトーレンは、12/1 (水) ~25 (土) まで店頭販売致します。
謹製おせち・パーティーメニュー	ご予約	12/27 (月) までに1Fカフェレストランマリーヌまでお電話・メールでご予約下さい。
	お受渡し	12/30 (木) ~31 (金) の午前10時から午後7時までのお受渡しとなります。

※お支払いにつきましては、お受け取りの際にご精算下さい。

ご予約・お問い合わせは カフェレストラン マリーヌ TEL0162-23-8111 メール restaurant@surfeel-wakkanai.com

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

早割ご予約特典

11月30日 (火) まで

5%割引

稚内倶楽部会員様

12月20日 (月) まで

5%割引

早割+稚内倶楽部会員様に限り

11月30日 (火) までのご予約で

10%割引