テイクアウトプラン

シェフの味を テイクアウト

予約販売

Take out hors d'oeuvres platter
2日前までにお願いいたします

旬の食材をご堪能いただける華やかなオードブル

洋食オードブル　5,000円(税別)

○ローストビーフ○海老フライ○カニクリームコロッケ
○ハーブ入りソーセージとポテトフライ○鴨とネギのピンチョス
○シーフードと海藻の季節のフルーツマリネ
○生ハムとカマンベールチーズ○ガーリックトースト
○秋刀魚とキノコのソテー○パスタとツナのサラダ
○チキンパテ

※小麦･卵･乳製品･海老を使用しております。

TAKE OUT

彩り豊かでオシャレなオードブル

洋食オードブル　3,000円(税別)

○ローストポーク焼きリンゴと野菜添え
○ローストビーフとポテトフライ
○スモークサーモンと季節のフルーツサラダ
○フライドチキンとオニオンリングフライ○ハムとソーセージ
○海老のソテーバジル風味○チキンのテリーヌ○スモークチーズ
○サンドイッチ3種類からチョイス
（アボガドと海老とサーモン/生ハムとモッツァレラチーズ/ローストビーフ）

※小麦･卵･乳製品･海老を使用しております。

和洋中の調理長が手掛けた
雅やかなオードブルを
ご家庭でぜひご堪能ください

多彩な味わいでゴージャス気分を味わえるオードブル

中華オードブル　5,000円(税別)

○海老の塩水煮○長州鶏の棒々鶏
○鹿野産の黒酢入り酢豚
○牛モモ肉のタタキ　葱、山椒ソース
○タイラギ貝とアワビのXO醤炒め
○栗あんの胡麻団子

※小麦･卵･蟹･乳製品･蟹を使用しております。

TAKE OUT

ボリュームたっぷりのよりどり満足オードブル

中華オードブル　3,000円(税別)

○蛸の酢の物○鹿野産豚の焼豚
○秋刀魚の油淋ソース掛け
○海老とアワビ茸のピリ辛炒め○肉焼売
○若鶏の唐揚げ

※小麦･卵･乳製品･海老を使用しております。

※商品お渡し場所　1F セーヌ･ド･パリ　※お渡し時間　17時～20時まで

仕入れの都合により料理の一部が変更になる場合がございます。

お申し込み
お問い合わせ

HOTEL ホテルニュータナカ

0120-489-456（ヨヤク シゴロ）

〒753-0056　山口県山口市湯田温泉2丁目6-24　Tel 083-923-1313(代)　http://www.newtanaka.jp

RENEWAL TAKE OUT

和洋中の調理長が手掛けた雅やかなお弁当をご家庭でぜひご堪能ください

シェフの味をテイクアウト

選べる3つのお弁当

Take out lunch box

予約販売　2日前までにお願いいたします

目で楽しみ 心も喜ぶ ワンランク上の和弁当

和弁当　2,000円(税別)

TAKE OUT

鮭の炊き込み御飯
細巻寿司といなり寿司
豚のロースステーキ
河豚フライ
南瓜の天婦羅
ししとうの天婦羅
茄子田楽
高野豆腐の揚げ出し
パプリカの煮浸し
栗の渋皮煮
蒲刺し
煮物、キヌサヤ
胡麻豆腐
栗の渋皮煮
蒲刺し
小松菜と湯葉の和え物
的鯛柚庵焼き
鶏のあられ揚げ
海老サラダ

※小麦・卵・乳製品・海老を使用しております。

秋の食材満載で 彩り鮮やかな洋弁当

洋弁当　2,000円(税別)

TAKE OUT

2種類のロールサラダ(海老、キノコ)
秋刀魚のムニエルカレー風味
チキンのミニグラタン
秋鮭のクリームコロッケ
ステーキライス　ジンジャーソース
カボチャのマリネ
秋の焼き野菜

※小麦・卵・乳製品・海老を使用しております。

秋の味覚盛りだくさん 料理長のこだわりの中華弁当

中華弁当　2,000円(税別)

TAKE OUT

白御飯
海老と銀杏とアワビ茸のピリ辛炒め
豚の角煮
鶏肉と栗のカシューナッツ
秋刀魚の油淋ソース
蟹の酢の物
揚げ焼売
鹿野産豚の焼豚
胡麻団子
季節のフルーツ(りんごとブドウ)

※小麦・卵・乳製品・海老を使用しております。

※商品お渡し場所　1F セーヌ・ド・パリ　※お渡し時間　17時～20時まで

仕入れの都合により料理の一部が変更になる場合がございます。

HOTEL ホテルニュータナカ
〒753-0056　山口県山口市湯田温泉2丁目6-24
Tel 083-923-1313(代) http://www.newtanaka.jp
0120-489-456（ヨヤク シゴロ）