

年末用 生寿し盛合せ

ご予約承ります

生寿し盛合せ 迎春



写真の商品は3人前です ※写真はイメージです

3人前 6,000円
(税込6,480円)

4人前 8,000円
(税込8,640円)

※1人前 2,000円(税込2,160円)で承ります。

お品書き まぐろ 鯛 間八 北寄 数の子
甘えび ほたて サーモン いくら

※ネタの変更は
できかねます。

壽し&そば処



いこい

12月31日店頭でのお渡しとなります

コミュニティプラザ パラボ
Parabo

年末用お刺身盛合せ

松浦水産

ご予約承ります



約5人前

5,000円

(税込 5,400 円)

約5人前

8,000円

(税込 8,640 円)



約7~8人前

12,000円

(税込 12,960 円)

実際の盛合せは当日の魚の入荷状況により写真と異なる場合がございます。あらかじめご了承ください

コミュニティプラザ パラボ
Parabo



穂
(みのり)

特製オードブル ご予約承ります

お品書き

- ・煮えび
- ・銀鱈西京焼き
- ・カニ甲羅グラタン
- ・カニ爪フライ
- ・エビチリ
- ・エビマヨ
- ・ローストビーフ
- ・スモークサーモン
- ・煮物
- ・つぶ煮
- ・帆立煮
- ・栗きんとん
- ・黒豆



写真はイメージです。

みのり特製オードブル

5人前
本体価格

13,889円

(税込15,000.12円)

12月31日店頭でのお渡しとなります

コミュニティプラザ パラボ
Parabo

2023

ホテル黒部の

おせち

三段重 33,000円(税込)
3～4名様向

壺の重

- ◆鯛の姿焼き ◆伊達巻 ◆干し柿の巻物 ◆いくら醤油漬け
- ◆鮭の柚庵焼き ◆鮑姿蒸し ◆紅白市松蒲鉾
- ◆一口鰻昆布巻き ◆ゆり根の松風 ◆栗きんとん ◆黒豆

貳の重

- ◆蛸の柔らか煮 ◆紅白なますのゆず煮 ◆海老艶煮
- ◆鮫鱈の南蛮漬
- ◆焚き合わせ(里芋 荷 湯葉巻き 金時人参 蓮根 椎茸 梅乾 絹さや)
- ◆中華風豚バラ肉の柔らか煮 ◆大海老のチリソース煮

参の重

- ◆ビーフシチュー(電子レンジ対応パック)
- ◆トラウトサーモンのオモニエール ◆豚舌テリーヌ
- ◆オーロラカスタード ◆三種のドライフルーツ
- ◆牛タンスモーク ◆紅ぐるりのピクルス ◆棒々鶏
- ◆上海肉焼売

御予約承り期間: 12月25日(月)迄

【お渡し日】12月31日(日)

※12月25日迄にお申込みいただきますと、個数に係わらずお届けいたします。
※お届け地域は、北見市内、訓子府町、置戸町とさせていただきます。



ホテル黒部 〒090-0047 北見市北7条西1丁目
TEL:0157-23-2251 FAX:0157-23-5492
kitami@hotel-kurobe.co.jp https://www.hotel-kurobe.co.jp



コミュニティプラザ パラボ
Parabo