

News Release



平成 25 年 10 月 15 日

京成グループならではのオリジナルおせちが登場！ 『スカイライナーおせち』を予約限定発売

予約受付:10月15日(火)～12月24日(火) お受渡日:12月31日(火)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉県千葉市中央区、社長:宮田 弘幸)が運営する京成ホテルミラマレでは、10月15日(火)から12月24日(火)まで、京成電鉄のスカイライナーに見立てたオリジナルおせち料理『スカイライナーおせち』を予約限定で発売します。



『スカイライナーおせち』

『スカイライナーおせち』は、京成ホテルミラマレの和食と洋食の料理長が手がける、伝統的な「和」と新春を彩る「洋」を組み合わせた和洋折衷二段のおせち料理で、スカイライナーをデザインした化粧箱に収め、スカイライナー模様の風呂敷で包んで発売します。さらに、化粧箱の運転台の中には、スカイライナーのストラップが収められています。

News Release

「スカイライナーおせち」について

1. 予約受付

京成ホテルミラマーレ	平成 25 年 10 月 15 日(火)～12 月 24 日(火)
水戸京成百貨店	平成 25 年 11 月 1 日(金)～12 月 20 日(金)
リブレ京成各店舗	平成 25 年 12 月 19 日(木)まで

2. おせち内容

和食

- ・鮭昆布巻き
- ・床節旨煮
- ・鯉甘露煮
- ・車海老艶煮
- ・数の子西京漬
- ・銀鱈西京焼
- ・甘鯛西京焼
- ・栗金団
- ・鰹胡桃
- ・芋豚諸味焼
- ・甘露木
- ・熨斗鶏

洋食

- ・タラバガニのカクテル 甘酢蕪添え
- ・帆立のスモーク 大根菊花
- ・スモークサーモン 薔薇見立て
- ・いくら
- ・真鯛焼入り蒲鉾造り 松茸飾り
- ・ローストビーフ レフォール添え
- ・ポークリエット
- ・チョリソーソーセージ
- ・無花果入り鴨のパイ
- ・ピクルス

3. サイズ 寸法 255×132×53mm(一段あたり)、2～3 人前

4. 販売価格 25,000 円(税込)

5. お受渡日 予約された店舗で 12 月 31 日(火)にお受渡し
京成ホテルミラマーレ 2 階 特設カウンター
水戸京成百貨店 7 階 催事場
リブレ京成 各予約店舗

6. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ(中国料理景山)	Tel:043-222-2351 (10:00～21:00)
水戸京成百貨店(おせち料理予約係)	Tel:029-231-1111 (10:00～19:00)
リブレ京成各店舗	

以 上

ミラマール特選

おせち料理



粹

雅

❀ 詳しくは裏面をご覧ください ❀

ご予約期間 12月24日まで お渡し日時 12月31日 9:00~18:00 お渡し場所 2階特設カウンター

伝統的な和と新春を彩る洋との和洋折衷のおせち料理に、京成グループならではのスカイライナーをモチーフにしたオリジナルおせちです。

スカイライナー おせち

限定 1000

和洋二段 25,000円

2~3人用 (13.2×25.5×5.3)

- 和食**
- ◆ 鮮昆布巻
 - ◆ 床前旨煮
 - ◆ 鯛甘栗煮
 - ◆ 車海老艶煮
 - ◆ 数の子西京焼
 - ◆ 銀鰯西京焼
 - ◆ 甘鯛西京焼
 - ◆ 栗金団
 - ◆ 鯛胡桃
 - ◆ 芋豚味噌味
 - ◆ 甘露木
 - ◆ 焼半鶏
- 洋食**
- ◆ タラバガニのカクテル 甘酢無添え
 - ◆ 帆立のスマーク 大根菊花
 - ◆ スモークサーモン 薺微見立て
 - ◆ イクラ
 - ◆ 真鯛焼入り蒲鉾造り 松茸飾り
 - ◆ ローストビーフ レフォール添え
 - ◆ ポークリゼット
 - ◆ チョリソソーゼージ
 - ◆ 無花果入り鴨のバイ
 - ◆ ビクルス

- ◆ スカイライナー化粧箱
- ◆ スカイライナー風呂敷
- ◆ スカイライナーストラップ 付



京成ホテルミラマールの和食・洋食・中国料理の料理長が素材を吟味し丁寧に仕上げた特選おせち料理

特選おせち 粋

限定 2000

和洋中二段 20,000円

2~3人用 (15.2×25.5×5.3)

- 和食**
- ◆ 鮮昆布巻
 - ◆ 蓮小鯛巻
 - ◆ 車海老艶煮
 - ◆ 甘鯛西京焼
 - ◆ 身巻唐墨
- 中華**
- ◆ つかひれの姿煮(真空パック)
 - ◆ 茹で落花生
 - ◆ くらげの甘酢和え物
 - ◆ 金柑
- 洋食**
- ◆ タラバガニのカクテル
 - ◆ 帆立のスマーク
 - ◆ スモークサーモン
 - ◆ イクラ
 - ◆ カプリスチーズ
 - ◆ ローストビーフ
 - ◆ ビクルス入りブイヤクジャム
 - ◆ 鴨の無花果バイ包み
 - ◆ ガランティーズ
 - ◆ 野菜ブディング



特選おせち 雅

限定 1000

和洋中三段 各一段 30,000円

5~6人用 (20.5×20.5×5.6)

- 和食**
- ◆ 鮮味噌漬け
 - ◆ 床前旨煮
 - ◆ 蓮根金平
 - ◆ 栗金団
 - ◆ 黒豆蜜煮
 - ◆ 翡翠梅
 - ◆ 丁呂義
 - ◆ 鮮昆布巻
 - ◆ 焼帆立貝柱
 - ◆ 梅人參
 - ◆ 梅里芋
 - ◆ 車海老艶煮
 - ◆ 真那西京焼
 - ◆ 甘鯛西京焼
 - ◆ 身巻唐墨
 - ◆ 焼斗鶏芥子焼
 - ◆ 蘇島賊
- 洋食**
- ◆ 鯛のバイ包み焼き
 - ◆ 帆立のスマーク
 - ◆ タラバガニのカクテル
 - ◆ 大根菊花
 - ◆ スモークサーモン
 - ◆ オマール海老
 - ◆ ハブリカ
 - ◆ ローストビーフ
 - ◆ ミラノサラミ
 - ◆ ガランティーズ
 - ◆ 野菜ブディング
- 中華**
- ◆ ボイル伊勢海老
 - ◆ 特選ソース
 - ◆ 鯛の醤油煮
 - ◆ 鰻詰
 - ◆ くらげの甘酢和え物
 - ◆ 四川風
 - ◆ 鶏の醤油煮
 - ◆ 四角
 - ◆ パリパリ竹の子
 - ◆ くるみの焙煎
 - ◆ 金柑
 - ◆ 茹で落花生
 - ◆ 広東式チャーシュー



※サイズはお重一段あたりのサイズです。(縦×横×高さcm) ※内容、器に変更がある場合がありますので予めご了承ください。※消費期限は2014年1月2日です。(要冷蔵)

ご予約期間 12月24日まで

お渡し日時 12月31日 9:00~18:00 お渡し場所 2階特設カウンター

京成ホテルミラマール 043-222-2351 〒260-0014 千葉市中央区本千葉町15-1 tel.043-222-2111(代) http://www.miramare.co.jp/

ご予約申込書			
お名前(フリガナ)		ご住所	
様			
お受取時間	12月 31日(火)	時頃	お電話
二段重	品名	価格(税込)	予約数
	スカイライナーおせち	25,000円	組
	特選おせち『粋』	20,000円	組
三段重	品名	価格(税込)	予約数
	特選おせち『雅』	30,000円	組
一の重	品名	価格(税込)	予約数
	特選おせち『雅』 和食	10,000円	重
	特選おせち『雅』 中華	10,000円	重
	特選おせち『雅』 洋食	10,000円	重
備考			

※ご記入頂きました個人情報は、ご予約およびアフターサービスのために使用し、その他の目的では使用致しません。