

二

段重 2名様用 7,000円 (税込)  
(サイズ)五三寸



一の重

ミスパイシー  
エビ巻ウニクリーム  
テリヤキ  
ホタテのテリヤキ  
ワカサギの甘露煮  
ホタテの燻製  
鮭の昆布巻  
有頭ポイルエビ  
チキンロール  
栗きんとん  
黒豆・チヨロギ

ご夫婦円満  
“二におせち”

二の重

数の子  
伊達巻  
紅白かまぼこ  
筑前煮  
ヤリイカの巻煮  
真鱈の旨煮  
いくらの醤油漬  
なま酢  
紅鯉の小川巻

箱膳

1名様用 7,500円 (税込)  
タテ35×ヨコ45



買い物いらすの  
贅沢年越し膳

箱膳

カラハヤシ  
カニ甲羅グラタン  
イカの松笠白焼  
豚の香料角煮  
エビのチリソース  
お刺身  
(マヨネーズ・ホタテ)  
筑前煮  
カニ爪フライ  
イクラの醤油漬  
ホタテの燻製  
牛タンパイ包み  
栗きんとん  
なま酢  
山菜ソバ  
生寿司  
ワカサギの甘露煮  
紅白かまぼこ  
伊達巻  
チキン照り焼き  
真鱈の旨煮  
ミニ小袖昆布巻  
紅鯉  
数の子  
有頭ポイルエビ

ユキタ  
素材厳選

おせち

12月 24日  
まで

ご予約  
承り中!

三

段重 4名様用 25,000円 (税込)  
(サイズ)六五寸



三の重

カニ甲羅グラタン  
ローストビーフ  
牛タンパイ包み  
ホタテのテリヤキ  
エビ巻ウニクリーム  
テリヤキ  
ワカサギの甘露煮  
真鱈の旨煮  
栗きんとん  
黒豆・チヨロギ

新年を華麗に  
彩ります。

二の重

有頭ポイルエビ  
数の子  
紅鯉  
チキン照り焼き  
ホタテの燻製  
筑前煮  
ヤリイカの巻煮  
ミニ小袖昆布巻  
伊達巻  
紅白かまぼこ

一の重

ロブスター  
煮ツブ  
ミスパイシー  
スモークサーモン  
イカの魚卵巻  
いくらの醤油漬  
ままかりの酢漬  
なま酢

先着100組様限定!

東区・北区限定 で無料配達致します。

12月30日・31日  
13:00~17:00迄

ご来館「お引き取りのお客様」限定サービス!

二段重 「おそば(乾麺)」2名様分サービス  
三段重 「おそば(乾麺)」4名様分サービス  
箱膳 ご注文のお客様へ「茶碗蒸し」サービス

お引き渡し日(ホテルフロントにて)

12月30日 / 13:00~17:00  
12月31日 / 13:00~17:00

お支払いはクレジットで!



お支払いは便利なクレジットカードもご利用いただけます。



ホテルユキタ  
TEL (011) 751-3500

札幌市東区北36条東15丁目3-15  
【URL】http://www.hotel-yukita.com



無料駐車場  
50台完備

地下鉄東豊線「新道東」駅  
徒歩3分!  
(1番出入口より)

※価格は全て税込となっております。※食材の仕入れの都合により献立を変更させていただく場合があります。





写真は3名様用  
5,400円(税込)

特選

年越し盛合せ

「桜」

さくら

- ◆ 筑前煮
- ◆ カニ甲羅グラタン
- ◆ 数の子
- ◆ 有頭ボイルエビ
- ◆ 煮ツブ
- ◆ ワカサギの甘露煮
- ◆ カニ爪フライ
- ◆ エビのチリソース
- ◆ チキン
- ◆ 照り焼き

2名様用  
3,600円(税込)

3名様用  
5,400円(税込)

4名様用  
7,000円(税込)

5名様用  
8,800円(税込)



写真は5名様用  
8,800円(税込)

※返却不要の使い捨て容器になります。  
※食材の仕入れの都合により献立を変更させていただく場合があります。



お引き渡し日  
ホテルフロントにて

12月30日・31日  
午後1時～午後5時

ご予約承り中

特上

にぎり寿司

「橘」

たちばな



写真は2人前(20貫)  
3,700円(税込)

- ◆ 鯛
- ◆ カンパチ
- ◆ サイモン
- ◆ ボタン海老
- ◆ ズワイ蟹
- ◆ 雲丹
- ◆ 小肌
- ◆ 帆立
- ◆ いくら
- ◆ 平目

2人前(20貫)  
3,700円(税込)

3人前(30貫)  
5,500円(税込)

4人前(40貫)  
7,200円(税込)

5人前(50貫)  
9,000円(税込)



写真は4人前(40貫)  
7,200円(税込)

※返却不要の使い捨て容器になります。  
※食材の仕入れの都合により献立を変更させていただく場合があります。