

HOTEL SPECIALTIES 2023—2024

ENJOY THE LUXURIOUS
HOTEL CUISINE ON YOUR
SPECIAL DAY TO YOUR
HEART'S CONTENT.



ホテルの料理人が真心こめて年末年始の食卓を彩ります。



五島コンカナ王国ワイナリー&リゾート
【オードブル/ローストチキン/おせち料理】

<https://conkana.jp/>



※写真はイメージです。

数量
限定

CHRISTMAS CHICKEN

GOTO CON-KANA KINGDOM WINERY & RESORT



一年にたった一度のクリスマス。
特別な夜にふさわしい特別なお食事を。

電話・FAX・ネット予約受付

ローストチキン 4,000円(税込)

APPETIZER

電話・FAX・ネット予約受付

クリスマスオードブル 11,000円(税込)

海の幸をふんだんに使った、料理人特製の味わい。

受け渡し時間

受け渡し期間：2023年12月23日(土)~25日(月)

受け渡し場所：フロントロビー 16:00~20:00



※写真はイメージです。

CHRISTMAS DESSERT

ワインケーキの3種盛りデザート 770円(税込)

五島ワイナリー自慢のワインケーキと
ホテルスイーツがセットになりました。

期間
限定



※ワインケーキ以外のデザートは変わる場合がございます。
※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

クリスマスディナー 6,600円(税込)

三日前までにお電話にてご予約をお願いいたします。

おせち

[一ノ重/8品]

- ◆チリソースロブスター真丈 黄身焼き
- ◆帆立パプリカ トマトチーズ焼き
- ◆伊達巻
- ◆柔らか鮑 味噌焼き
- ◆数の子
- ◆鴨団子
- ◆鴨山椒煮
- ◆プラム蜜煮

[二ノ重/7品]

- ◆牛バラ肉煮込み
- ◆海老香草パン粉焼き トマトクリームソース
- ◆鶏揪紗焼き
- ◆紅白百合根茶巾
- ◆干し柿
- ◆笹カスタード
- ◆ドライフルーツとクリームチーズのテリーヌ

[三ノ重/10品]

- ◆五島産美豚焼
- ◆サーモン昆布巻
- ◆田作り
- ◆サーモンエスカベッシュ
- ◆菊花蕪
- ◆栄螺と銀杏 磯部揚げ
- ◆海老黄身寿司
- ◆紅鮭スモーク イクラ添え
- ◆蛸磯焼き
- ◆慈姑センベイ ゆかり塩

電話・FAX・ネット予約受付

四人前おせち

25,000円(税込)

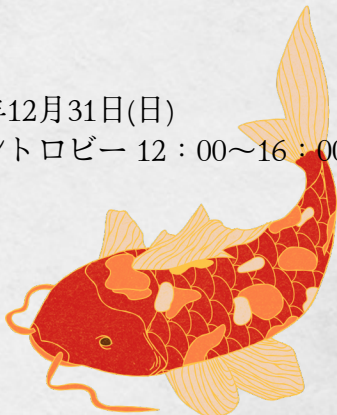
※写真はイメージです。

正月用オードブル
15,000円(税込)

受け渡し時間

受け渡し期間：2023年12月31日(日)

受け渡し場所：フロントロビー 12：00～16：00



※写真はイメージです。

HOTEL SPECIALTIES 2023—2024



〒853-0013
長崎県五島市上大津町2413
TEL 0959-72-1348
FAX 0959-74-2115