ご注文は
お電話にて

# 0256-66-2000

・受け渡し時間・
10:00～18:00

期間 9月1日(水)～11月30日(火)

・いずれも1人前用です。 ・ご注文は10個から承ります。
(ご利用日の1週間前までにご予約ください)
・燕市、三条市は配達いたします。(配達時間は10時～17時まで)

燕三条ワシントンホテル

社内セミナーや研修、
ランチミーティングに

## 特製 燕三条ワシントンホテル テイクアウト

・牛肩肉のロースト 香味野菜和風ソース
・鮭味噌チーズ焼き ・玉子焼き ・無花果甲州煮
・若鶏レモン和え ・海老ときのこの天婦羅
・小鉢物 ・焼き芋ロール
・カットケーキ
・オレンジ

¥3,240 (税込)

・牛肩肉のロースト 香味野菜和風ソース
・牛肉野菜巻トマトソース ・蛸マリネ
・海老と茸のマリネ ・フォアグラブリュレ
・鮭味噌チーズ焼き ・鮑きの子焼き
・玉子焼き ・無花果甲州煮 ・若鶏レモン和え
・松茸と野菜の天婦羅 ・小鉢物
・紫宝米のシフォンケーキ ・ドライフルーツ
・オレンジ ・フルーツ

¥5,400 (税込)

◎オプションメニュー
助六寿司

¥540 (税込)

¥7,560 (税込)

・国産黒毛和牛 和牛ロースト香味野菜和風ソース
・メキシカンアリュメット
・オマール海老タルタル焼き
・白身のエスカベーシュ ・鴨スモーク
・銀鱈味噌漬焼き ・サザエきの子焼き
・鮑柔らか煮 ・射込み茄子旨煮
・松茸とズワイ蟹の天婦羅 ・無花果甲州煮
・かきのもとおひたし ・紫宝米のシフォンケーキ ・ドライフルーツ
・ハスカップケーキ ・オレンジ ・フルーツ

## 特製メニュー

全てのテイクアウトコースに
入っているおススメの
特製メニュー

**黒毛和牛の
低温調理
ローストビーフ**

¥2,376 (税込)

パンプキンとレーズンの
ヨークシャープディング添え
香味野菜の山葵ソース

ホテル おススメ

**牛タンの柔らか煮込み**

¥1,836 (税込)

ホテル特製ベイクドワイン風味の
トマトソース

・いずれも1人前用です。 ・ご注文は1個から承ります。(ご利用日の3日前までにご予約ください)

※季節や天候により料理内容が変更になる場合がございます。

飛沫防止・感染予防対策を行っております

店内や設備等の消毒・除菌・洗浄／お客様の入れ替わり時に消毒／スタッフのマスク着用／スタッフの検温・手洗い・消毒・うがい／除菌・消毒液の設置／店内換気の実施／入店人数や席間隔の調整／会計時のコイントレイの利用　体調不良または、体温が37.5度以上のお客様には、ご入店をご遠慮いただいております。

燕三条ワシントンホテル
上越新幹線燕三条駅前
TEL 0256-66-2000 (婚礼・宴会フロント)
0256-66-1111 (宿泊フロント直通)
0256-33-2000 (総合直通)
Email tswh@ts-wh.com
詳しくはホームページで
燕三条ワシントンホテル 検索