



Cuisine Française à Nasu



Méli Mel Anges

メリメラージュ

牛頬肉のラグー、那須鶏のフリカッセ

那須高原野菜のピクルス、那須三元豚生ハムあんぽ柿添え、ヤシオボークのパテ・ド・カンパーニュ、那珂川鰻のラケ蓮根のグラッセ、ジャガイモのブリニャピア、オマール海老のカクテル仕立て、那須和牛のローストビーフフォールクリーム、伊勢海老のショーフロワ、紀州鴨のロティ完熟梅酒、フランス産鶏のガランティース、八汐鱒のコンポジション、ずわい蟹のキッシュ

ホテルエピナール那須が誇る「メリメラージュ」・「菜す乃」

フレンチ × 和 の 饗宴

プレミアム“生”おせち

59,800 円 (税込)



栗金団栗渋皮煮黒豆、銀鱈西京祝焼き酢取り茗荷、福寿蓮根、干し柿ちーず、松竹梅を添えて高苺臺那須味噌漬け松笠慈姑梅人參、松茸旨煮、那須御養卵伊達巻、もてぎ放牧黒毛和牛八幡巻、火取り唐墨、長寿鮑福蒸し、車海老艶煮、紅白祝砵巻き黄身酢いくら、開運牛蒡、福あられ揚げ、筍木の芽味噌焼き、蟹真薯雲丹焼き、金目鯛南蛮漬け、那須産ちーずと味恋とまと紅白寄せ

那須檸檬のウィークエンド、とちあいかのフレンジ

内 容

- ・和洋二段重 (菜す乃 / メリメラージュ)
- ・二種の煮込み料理 ・パティシエ特製デザート



ホテルエピナール那須



2027年「おせち料理」お申込書

フレンチ × 和 の饗宴
プレミアム “生” おせち 59,800 円(税込)

ご予約は、下記の必要事項をご記入ください

フリガナ	
お名前	様
ご住所	
電話番号	
FAX番号	
お支払い方法	☐ ホテルにてお申込時にお支払い ☐ 銀行振込 ☐ 現金書留

※お渡しはホテルのみとなります

● 2026年12月31日(木)11:00~16:00 場所:1階レストラン「エルバージュ」

承り期間

～2026年12月11日(金)

※振込・書留の際はお申込み者様のお名前にてご入金ください

お支払い方法

商品代金をご注文の際に頂戴いたします。
尚、FAX でお申し込みの場合は
銀行振込、現金書留となります。
2026年12月18日(金)までにご入金ください。

銀行
振込

足利銀行 黒磯支店 普通預金5072196
(株)ナクアホテルアンドリゾーツマネジメント

現金
書留

〒325-0302 栃木県那須郡那須町大字高久丙1
ホテルエピナール那須 経理課

FAX. 0287-78-6666 にお送りください。

※FAX受信後、予約確認のご返信をいたしますので、FAX番号をご記入ください。

数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
万一売り切れの際はご容赦くださいませ。
また、お申込後のキャンセルは承りかねます。