

限定10台

お正月おせち

3〜4人前　22,000円(税込)

和食

伊勢海老の雲丹風味焼き／鮑の酒蒸し／金粉黒豆／松前漬け（紅白長露木）／紅白梅餅／数の子／昆布巻き／紅白蒲鉾／伊達巻／自家製手毬サーモン／叩き牛蒡／紅白柚子鱠（北寄貝・いくら）／合鴨ロース煮／銀鱈西京焼き／サーモンの塩麹焼き／干し柿チーズ巻き／栗金団／花蓮根／海老芝煮／三枚肉煮〆／子蛸の万年煮／梅花人参／生筍土佐煮／甘豆／松風銀杏

洋食

ローストビーフ／グリル野菜と久米島みそのデップ／プチシューとペッパーチーズ／白レバーのムース／帆立のスモークと海老のテリーヌ／生ハムとモルタデッラ／EMトマトのカプレーゼ／合鴨のコンフィ

中華

クルミの飴だき／蟹爪／インゲンの干しエビ炒め／豚肉のパリパリ焼き／粽子(チマキ)／鶏肉の叉焼／ザーサイ

限定40台

お正月オードブル

4〜5人前　18,700円(税込)

和食

鮑の酒蒸し／数の子／昆布巻き／紅白蒲鉾／伊達巻／紅白梅餅／鯛小袖寿司／松前漬け（紅白長露木）／叩き牛蒡／紅白柚子鱠（北寄貝・いくら）／花蓮根／栗金団／合鴨ロース煮／銀鱈西京焼き／海老芝煮／三枚肉煮〆／梅人参／筍土佐煮／甘豆

洋食

ローストビーフ／EMトマトのカプレーゼ／グジェール／白レバーのムース／アグーソーセージとチョリソー／ハーブ鶏のコンフィ／鴨のコンフィ／チーズ

中華

自家製しゅうまい／焼き饅頭／胡麻団子／有頭エビのチリソース／鶏肉の叉焼／酢豚の串さし



予約受付：2026年12月21日(月)まで　※準備数に達し次第受付終了
販売期間：2026年12月31日(木)、2027年1月1日(金) 13時〜17時

ご予約はお電話・FAX・レストランサンピアにてお申し込みください。

TEL.098-947-0111　FAX.098-947-0116

Wellness Resort OKINAWA
The Yuinchi Hotel Nanjo

お正月 2026-2027 お客様引換券

※お受け取りの際にスタッフへお渡しください

受付日　月　日（来店・TEL・FAX）	お名前　様
担当	お受取日　月　日　時頃
お支払　済 or 未	☐お正月おせち　☐お正月オードブル　台　円

【受取場所】
南城市佐敷字新里1688 TEL.098-947-0111
ユインチホテル南城 2F レストランサンピア

お正月 2026-2027 ご予約申込書

受付日　月　日（来店・TEL・FAX）	お名前　様
担当	ご連絡先
お支払　済 or 未	お受取日　月　日　時頃
	☐お正月おせち　☐お正月オードブル　台　円