

ホテルの味をテイクアウト
アットホームなクリスマスパーティーに

2020/12/23 WED - 25 FRI 【受渡し時間 15:00~18:00】

ご注文受付は12月15日まで



クリスマスオードブル ¥5,400 (税込)

イタリアフルーツ
フレーバーソーダ2本
プレゼント

ローストチキン/スマイルポテト/スモークサーモン/カラートマトとタルト/
バスタ・グラタンと彩野菜/コーンとポテトサラダ/海の幸アヒージョ風味/ミ
ニハンバーグ/チーズとベッパー2種のパテ/ミニケーキ3種 (4~6名様分)



酸味が少なく
しっかりと甘味
果汁が豊富な
章姫いちご使用

15個
限定

ノエルチョコレートロールケーキ ¥5,400 (税込)

チョコレートロールケーキ/宮澤産中野さんの章姫苺/チョコレート飾り/キャンドル/
クリスマスイミテーション がセット。お好みにデコレーションしていただけます。

クリスマスのご予約は、ネットからも可能です

TAKEOUT



DINNER



LUNCH



←ホテルの情報はSNSと
ホームページで発信中→
ホテルベルマールで検索を



クリスマスはベルマールで
心温まるひとときを



MERRY CHRISTMAS
WISHING YOU A WONDERFUL CHRISTMAS.

B&M HOTEL BELLMARE
ホテルベルマール

TEL・0773-66-2000

シーサイドレストランで楽しむディナー

2日間だけのクリスマスディナー

2020/12/24 THU, 25 FRI 18:30~21:00 [L02000]



BELL - ベル - ¥13,200 (税込)

アミューズ最初の一皿・愛媛県産物と野菜・フィッシュ・風ジュレ / 北海道産帆立貝とタルトと鯛のサラダ・鯛の
ビュッレ・ホイル・フランス産フォアグラのコンフィ・クルミのキャラメリゼとパルメザンソースのロゼットと共に
/ ホワイト牛乳のポタージュ・ロブスターとキャビアのゴールドライム / 鯛のスロー・クック・トリュフソース / 国
産物のサーロインステーキ・クリスマス島のソルトとソース / 本日のシェフ・グリーンサラダ / クリスマスデザ
ート / パン / 有機栽培コーヒー



11月までに
ご予約の方
ウェルカム
ドリンク
サービス



SANTA - サンタ - ¥8,800 (税込)

アミューズ最初の一皿・愛媛県産物と野菜・フィッシュ・風ジュレ / 北海道産帆立貝とマリンサーモン・サーモン
キャビアソース / イギリス産ラムステーキとバルマプロシートのサラダ仕立て / ホワイト牛乳のポタ
ージュ・カブチー / 仕立てゴールドライム / 国産牛サーロインのソテー・ワイン・風味・季節のソース / 本日の
シェフ・グリーンサラダ / クリスマスデザート / パン / 有機栽培コーヒー

※お子様用クリスマスコースは、¥3,300 (税込) でご利用しております。

ランチで楽しむクリスマス

2020/12/19 SAT - 25 FRI 11:30~14:00 [L01330]

two-way plate style ¥2,000 (税込)

[1way] 海の幸とサラダ / スパゲッティと木の子クリームソース / ローストチキンと野菜
[2way] 5種のクリスマスデザートプレート / オーダーフリードリンク

※この期間は、通常メニューはお休みさせていただきます。

ホテルベルマールでは、皆様に安全に安心してご利用いただくため、人数制限・検温・除菌
など様々なウイルス対策をしております。詳しくはホームページ・ホテル館内に掲示して
おりますので、ご理解、ご協力の程宜しくお願ひ申し上げます。

お正月1・2・3日は

昼

11:30~15:00 [L01430]

お子様は¥1,400 (税込) にてご利用

お正月限定ランチ - two-way plate style - ¥2,000 (税込)

[1way] 海の幸とサラダ / ミックスフライド / 海老・チキン・ホホジロのフレンチスタイルアサドール 3種ソース
[2way] 3種のデザートプレート / オーダーフリードリンク

夜

18:00~21:00 [L02000]

要予約

新春ディナーコース ¥5,500 (税込)

祝詞菜 / 御刺身 / 蟹鍋 / 焼き魚 / オマール海老ロースト / ハーフ、又は、サーロインステーキ 200g / 御飯 / 御味噌 / フルーツ

新春料理長厳選フレンチコース ¥11,000 (税込)

アミューズ / アタバイザー / スープ / ポアソン / グラニテ / ビアンド / デセル / カフェ / パン・ブール

※この期間は、通常メニューはお休みさせていただきます。

※お子様用ディナーコースは、¥3,300 (税込) でご利用しております。

大晦日12月31日は

夜

18:00~21:00 [L02000]

要予約

お子様ディナーもごさいます

フレンチコース・年越し蕎麦付 ¥5,500 (税込)

本日のオードブル / 本日のスープ / 舞鶴湾近海のお魚料理 / 国産牛サーロインと温野菜 / デザート / コーヒー

ジャパニーズコース・年越し蕎麦付 ¥5,500 (税込)

小鉢 / 茶碗蒸 / 舞鶴湾近海の白身魚の焼き物 / 国産牛すき焼き / 赤石鶏卵のポーチ / 舞鶴米 / 香の物 / 御味噌汁 / 舞鶴茶

※コースは¥3,900 (税込) から、ご利用しております。

2020年、皆様ご愛顧賜り

ありがとうございました

2021年も、よろしくお願ひ申し上げます

ネットからも
予約できます



大人数や記念日などご相談がある方は
お電話でのご予約がオススメです

ホテルベルマールでは、皆様に安全に安心してご利用いただく
ため、人数制限・検温・除菌など様々なウイルス対策をしております。
詳しくはホームページ・ホテル館内に掲示してあります
ので、ご理解、ご協力の程宜しくお願ひ申し上げます。

B&M HOTEL BELLMARE
ホテルベルマール

〒625-0036 京都府舞鶴市宇浜2002-3

TEL 0773-66-2000

HP <http://www.h-mare.co.jp>



2022年成人式、着付・ヘアセット・写真撮影
のご予約は2021年1月1日よりスタートです



15個
限定

ご注文受付は12月10日まで

厳選御節二段重

¥21,600 (税込)

【ウエスタン】ビアンドハチカンパニユ / ビクルス・オリーブ・トマトコンフィ / 近江牛のローストビーフ / イタリア産生ハムとハイナップル / キャビア
・マスの卵・イクラ・クリームチーズ / 舞鶴産鯛の赤ワイン煮込み / チキンガランティーズ・トリュフ風味 / 新春野菜のピクルス / ラムロイン
【ジャパニーズ】舞鶴産鯛の照り焼き / 高知県東洋町産いぶき屋伊勢海老 / 石垣島南端産のロース・ラファイヤー / 丹後産黒豆 / 舞鶴産地元生産
の紅白蒲鉾 / 新春いばら・クリームチーズ / 愛媛県産物・薄造り・田作り / 子持昆布・小福昆布巻 / 鯛の昆布締め / 寿菓の甘露・柚子手毬・飾り串

11月20日までに厳選御節二段重をご予約の方【祝焼小鯛】プレゼント

お渡し場所：ホテルベルマールフロント
お渡し日：12月31日午前11時~
(お引取り時間をお知らせください)



厳選御節一段重 ¥13,000 (税込)



15個
限定

迎春御節オードブル ¥8,700 (税込)

スモークサーモン / 彩野菜ラタトゥイユ / 紅白蒲鉾 / 鯛の子 / ローストビーフ / 野菜のピクルス / 春巻きフライ / 柚子手毬 / エビフライ / 鯛の串アヒージョ / チキンの奥焼き / ホイ
ル海老 / 伊勢産バイ貝 / 伊勢産トコシロ / 白身魚フライ / コーンのココロケ / サツマイモ・
レンコン / 葉山産 / ケーキ



15個
限定

パーティーセット Happiness ¥16,000 (税込)

国産伊勢海老・トリュフソース・サラダ仕立て / スモークサーモン / ケッパー / レモン / シーフ
ドマリネ / コールドハム / サラダとマリネ / ローストビーフ / ビアンド / 地元サラ
ダ / 野菜とバーニャカウダー / チーズ / カナッパ / ミニサンド / スパークリングワイン付