

仙台国際ホテルの本格料理を心を込めて宅配します。

「お届けデリカ」

受付は配達ご希望日の
前日17時迄

022-268-1110

ご注文は
お電話で
仙台国際ホテル
販売促進部直通

「おかげさまで」
**大好評
営業中!**

ご注文受付時間
毎日9:00~17:00
※ご注文の締め切りは
配達ご希望日の前日17時迄となります。

【配達について】
●配達時間/11:30~17:30
●配達料/別途500円
※お買上げ合計金額3,000円以上で配達料無料!
●お支払いは現金にてお願いいたします。

【配達エリアについて】
●配達エリアを限定させていただいております。
※詳しい配達エリアはお問い合わせ下さい。

WEB上で詳しい情報をご案内いたしております
<http://www.tobu-skh.co.jp/>

お届けデリカ 検索

本格料理を
ご自宅や
オフィスで!

DELICA
DELIVERY

お届けデリカ

今月のPick Upメニュー

和・洋・中 それぞれのシェフが作る、旬の味覚が勢揃い



ホテル特製オムライス
¥780
みんなが大好きなオムライスがいに登場。ケチャップチキンライスを包み込んだ正統派。小海老のフリッターと一緒にどうぞ。



新筍と若布の焚合せ
¥650
ひと足早い春の訪れを感じる。和食ならではの一品。穂先の柔らかい新筍と新若布、菜の花の風味を活かし、薄味に仕上げました。



タラバ蟹入りフカヒレスープ
¥1,000
豪華食材「ふかひれ」の美味しさがぎゅっと詰まったスープをお手軽に。「飲むコラーゲン」とも言われ、美肌効果も期待できます。



ガナッシュ・ショコラ
¥300
サクサクのデニッシュに自家製カスタードとチョコレートクリーム。その上には、口どけなめらかな生チョコをトッピングしました。



クラシック・ショコラ
¥430
ベルギー産こだわりのチョコレートと甘さ控えめの生クリームとのハーモニー。濃厚でしっとりとした食感がチョコ好きにはたまりません。

おかげさまで大好評記念
特別クーポン券
有効期限:2012年2月29日

ホテルメイドパン プレゼント
「**シャンピニオン**」1ヶ引換券

おかげさまで大好評記念
特別クーポン券
有効期限:2012年2月29日

ホテルメイドパン プレゼント
「**プルマンブレッド**」2枚引換券

おかげさまで大好評記念
特別クーポン券
有効期限:2012年2月29日

アニバーサリー
ケーキ **10%割引券**

2月15日スタート!

仙台いちごフェア開催!

◎期間/2月15日(水)~3月31日(土)
パティシエが手作りする
旬の「仙台いちご」を使ったスイーツが勢ぞろい!
ご自宅やオフィスで、おみやげにもぴったりです。

仙台いちごのチーズケーキ
(直径15cm) ¥2,500
まるで花びらのように仙台いちごを纏ったチーズケーキ。生クリームとサンドしたベリー類とのバランスも絶妙。

ストロベリーパイ
(直径15cm) ¥1,200
シンプルに焼き上げた薄焼きパイに、自家製カスタードクリームと仙台いちごをトッピング。

仙台いちごのタルト
(直径18cm) ¥2,500
サクッとした食感のアーモンドタルトに仙台いちごをぎゅっと並べた春の定番商品です。

仙台いちごのロールケーキ
(長さ18cm) ¥1,200
きめ細やかなしっとり生地にこだわりの生クリームとフレッシュな仙台いちごを組み合わせた誰にでも好まれる一品。

スペシャルショートケーキ
(長さ18cm) ¥2,000
ふんわりと焼き上げたスポンジに仙台いちごを贅沢にたっぷりサンドした、見た目も可愛い一品。

※表示料金は全て税込 ※記載の内容は2012年2月1日現在のものです。予告なしに変更になる場合がございますので予めご了承くださいませ。

仙台味噌をつかった
パティシエ手作りスイーツ

ご贈答やお土産で
皆様に喜んでいただけると好評の
プロの料理人が手作りする
ホテルオリジナルテイスト
たっぶりの卵と宮城県産米粉を
使った生地に、ほのかに香る
仙台味噌風味のクリーム。
「宮城県産米粉を使った
伊達なロールケーキ
コンテスト 技術賞」
受賞作品。

◆東北がんばロール
仙台味噌風味 (長さ18cm) ¥1,500

◆仙臺かすてら
(長さ23cm) ¥1,200

人気商品

DELICA SHOP
デリカショップ (IF)
(販売時間/10:30~20:00)

和・洋・中それぞれのシェフが作る本格お惣菜、ホテルメイドのパンやケーキなど。ホテルシェフ自慢の味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

仙台国際ホテル
JR仙台駅より徒歩5分

DELIKA SHOP 10%割引券 有効期限 2012年2月29日

TAKE OUT ONLY

和・洋・中それぞれのシェフが手作りするお惣菜やお弁当、ブーランジェとパティシエが手作りするパンやケーキなど、種類豊富なメニューをご用意しております。

Daily Dishes お惣菜 和・洋・中それぞれの料理人が手作りする、本格ホテルメイドの味

洋食 French

シーフードグラタン ¥700	ホテル特製オムライス ¥780	小海老とトマトの太麺パスタ ¥780	いわい鶏のプルコギ風 ¥780	ローストビーフサラダ ¥900	スモークサーモンと彩野菜のピクルス ¥800	宮城野ポークのバテドカンパニー ¥700	かぼちゃのポタージュ ¥450

和食 Japanese

鰻ひつまぶし ¥980	宮城野ポークの豚めし ¥900	ちらし寿司 ¥950	三色おにぎり ¥400	鮭カツ 和風ソース添え ¥800	新筍と若布の焚合せ ¥650	和食貴仙特撰玉子焼「春つつみ」 ¥500

お弁当

お茶もご用意しております。
ペットボトル(500ml)¥150

食のプロ、ホテルのシェフが手作りする地元宮城の味覚をふんだんに盛り込んだオリジナル弁当。伊達政宗公が細川家に所望し用いられた「九曜紋」にちなみ9種の宮城の味を、和・洋・中それぞれ料理長が考案いたしました。心づくしのおもてなし料理を是非ご賞味ください。

◎仙台おもてなし弁当
「伊達物語」 ¥1,800

◎仙台国際ホテル特製弁当
(和食/洋食/中国料理)
ホテル自慢の味を詰め合わせた特製弁当をお楽しみください。¥2,500よりご予算に合わせてご用意いたします。詳しくはご相談ください。
¥2,500より

ご予算に合わせてご用意いたします
※配達エリア外は、10個よりご注文を承ります。

中国料理 Chinese

五目かけご飯&飲茶6種 ¥800	五目あんかけ焼きそば ¥800	什景大菜(中国惣菜盛合せ) ¥1,500	漬け込み鶏の唐揚げ ¥600	芝海老のチリソース煮 ¥700	蔵王大根と豚バラ肉の柔らか煮 ¥550	タラ蟹入りフカヒレスープ ¥1,000

●ご飯(中)…¥180/(小)…¥100 ●野菜サラダ…¥280

PREMIUM MENU

特別なメニューです！
できたてデリカプレミアム

通常のデリカテイクアウトメニューにはない、ホテル自慢の特別ラインナップです。

ホテルメイドのパンやワイン、チーズとご一緒に。 フォワグラのテリーヌ ¥2,200	旨味溢れるオーストラリア産ステーキを黒胡椒ソースで。 牛ロースステーキ(150g) ¥2,800	程よい塩味の牛たんは、南蛮漬けとの相性抜群。 牛たん弁当 ¥1,600	サクッと揚げた海老に、ダシがきいた特製たれが絶妙。 海老天井 ¥1,200	丁寧に炒った山椒がピリリ。ご飯がすすむ旨辛さ。 翠林特製麻婆豆腐 ¥1,500	中国江蘇省鎮江産の黒酢を宮城野ポークに絡めて。 黒酢の酢豚 ¥1,500

Bread ホテルメイドパン ブーランジェが焼き上げる白神山地天然酵母を使った本格ブレッド

Sweets スイーツ 季節感を大切に、パティシエが手作りしました

2月15日スタート!
仙台いちごフェア開催!

Party Menu

※写真はイメージ
パーティメニュー

ホームパーティなどのお集まりの席に…
「食へのこだわり」が集う、本格メニューをどうぞ

◎オードブルセット (和食/洋食/中国料理) (各)¥5,000より

※お料理の内容は、ご予算やご希望に合わせてご用意いたします
※ご予約制となりますので、3日前までにご予約下さい

※ご予約制となりますので、3日前までにご予約下さい	※ご予約制となりますので、3日前までにご予約下さい

ANNIVERSARY CAKE
アニバーサリーケーキ 生クリーム

4号サイズ(12cm) ¥2,300
6号サイズ(18cm) ¥4,000

※ケーキにはお好きなメッセージをお入れいたします
※大きさは4号~8号サイズをご用意しております
※ご予約制となりますので、2日前までにご予約下さい

ご予約制

3月3日は「ひな祭り」
お引渡し期間 3月1日(木)~3月4日(日)
3日前までご予約ください

--	--

本館料理を自宅やオフィスで! DELICA DELIVERY お届けデリカ

ご注文はお電話で **022-268-1110** ご注文受付時間 毎日9:00~17:00

※ご注文の締め切りは配達ご希望日の前日17時迄となります。

東武ホテルチェーン 仙台国際ホテル TOBU Group

〒980-0021 仙台市青葉区中央4-6-1 Tel. (022) 268-1111 www.tobu-skh.co.jp

※表示料金は全て税込 ※記載の内容は2012年2月1日現在のものです。予告なしに変更になる場合もございますので予めご了承くださいませ。