



イメージ



イメージ



ホテルシェフ直伝のレシピでつくる
海の幸のご馳走パエリア

パエリア

¥8,500 (税込・送料無料)

※消費期限 発送日を含め3日/出荷目安 受注日より4日後
2~3名様用

米(国産米)、炊飯用パエリアストック(スープ)、仕上げ用ソース、
ラングスティース、天使の海老、帆立貝柱、たこ、するめいか、
ムール貝、あさり、ハモンイベリコ、パプリカ、セミドライトマト、
フレッシュハーブミックス、レモン

※お持ちのフライパン(26~28cm)または、パエリアパンを
使用していただけます。

※特定原材料:小麦・大豆・卵・エビ・イカ・豚肉・鶏肉



厳選野菜やサイドメニューも充実

グルメバーベキューセット

アマデウス BBQセット

¥15,000 (税込・送料無料)

※消費期限1日(お届け日)/出荷目安 受注日より4日後
3~4名様用

ーメインディッシュー

- ・T-Boneステーキ ・オリジナルスベアリブ
- ・アマデウス特製カレーでマリネしたタンドリーチキン
- ・厚切り牛タンのコンフィ・ブルギニオン
- ・シーフードプロジェクト"串焼き"(ソフトシェルシュリンプ・ホタテ・野菜)

ーサイド料理ー

- ・チーズポテトグラタンのホイル焼き ・ガーリックライス
- ・野菜ソムリエシェフ厳選野菜(旬の野菜7種)

ーオリジナルソースー

- ・BBQソース ・チャコールソース

※特定原材料:小麦・大豆・卵・乳成分・えび・かに・落花生・牛肉・豚肉



オマール海老の旨味を引き出したスープが決め手 7種の海鮮を詰め込んだホテル特製ブイヤベース



オマール海老や鮑など豪華な具材の贅沢鍋。
締めくくりは、濃厚なスープとサフランライスでリゾットに。

ブイヤベース ¥15,000 (税込・送料無料)

※消費期限1日(お届け日)/出荷目安 受注日より4日後

2~3名様用

オマール海老、蝦夷鮑、真鯛、帆立貝柱、モンゴイカ、ムール貝、蛤、バケット、イタリア米、
ルイユ、ブイヤベーススープ、パルメザンチーズ

※特定原材料：小麦、大豆、乳成分、卵、海老、鮑、イカ

ご注文・お問合せ

ウェスティンホテル大阪 外販課 TEL.06-6440-1402 (11:00~18:00)

WEBでのご注文



配送について

※クール便でのお届けになります。※年末年始(12月26日~1月6日)のお届けは12月15日までのご予約とさせていただきます。

ご注文の際には、確実にお受け取りいただける日時を必ずご指定ください。

お届けの時間帯は、午前中、14時~16時、16時~18時、18時~20時、19時~21時よりお選びいただけます。

ご注文いただきました商品はおお客様からの入金確認後の完全受注生産となります。ご注文日からお届けまで最短で5日ほど要しますので、余裕を持ってご注文いただけますようお願い致します。

※万が一、ご不在により配送日当日にお受け取りいただけなかった場合、翌日以降のお届けはできませんのでご注意ください。
なお、その場合の返金は致しかねます。あらかじめご了承くださいませ。

■下記エリアにつきましてはお届けに2日以上要するため、配送を承ることができません。何とぞご了承ください。

【お届け不可エリア】北海道/青森/秋田/岩手/宮城/山形/福島/福岡/佐賀/長崎/熊本/大分/宮崎/鹿児島/沖縄

※エリア内でも離島などへのお届けができない場合もございますこと、あらかじめご了承くださいませ。

THE WESTIN

OSAKA

ウェスティンホテル大阪 大阪市北区大淀中1-1-20