



TAKE OUT

ご家庭で仕上げるテイクアウト

営業時間

11:00~20:00

簡単調理でホテルの味を。

数量
限定

世界料理オリンピック金メダリスト、「現代の名工」角垣賢総料理長監修のもと、
ご家庭で楽しめるようにホテルの味をテイクアウト販売。
ご家庭で簡単にできるホテルならではの本格的な味わいをお楽しみください。

MENU

真空袋で販売します。
ご家庭で調理して
お召し上がりください。

商品によっては、
ご家庭でご用意頂く材料があります。

消費期限：当日中にお召し上がりください。



シェフの手作り
ハンバーグステーキ
~ポテトクリーム煮添え~
900円(税込)

作り方動画



じっくり煮込んだ柔らかさ
厚切り牛タンシチュー
※パスタは入っていません
1,300円(税込)

作り方動画



本場ボストンの味を
ポストンクラムチャウダー
※クラッカーは入っていません
500円(税込)

作り方動画



じっくり漬け込んだ秘伝の味
タンドリーチキン
600円(税込)

作り方動画



皮パリッ！スパイス香る
骨付きハーブチキン
600円(税込)

作り方動画



魚介をしっかり味わえる
ペスカトーレ
※ソースと具材のみ
750円(税込)

作り方動画



ごろごろチキンとトマトの風味
カチャトーラ
※ソースのみ
600円(税込)

作り方動画



お得なまとめ買い

3点以上で5%割引

5点以上で10%割引

※オードブルセットは対象外となります

[保冷用袋別途50円(1袋)]

保冷バックご持参なら購入不要

食品の安全なお持ち帰りの為、

ご購入にご協力ください。

※数量に応じて複数購入頂く場合もございます。

■販売場所 1階 オールデイダイニング「リバティー」

TEL.077-561-3315

ホテルボストンプラザ草津 販売促進課
受付時間 9:00~19:00



ネット予約

