

10月1日より販売開始 「ホテル竹島」新商品

販売期間 2021年10月1日～2022年2月28日

TAKE OUT商品 (要予約)

① ホテル竹島



「玉子サンド最中寿司」

¥1,800税込

三河赤鶏の卵を使用し、出汁巻き玉子・酢飯を最中でサンドする至高の一品。

お客様のお好みにサンドしてお召上がり下さいませ。

ご予約はこちら↓

予約時間 9:00～19:00

※前日までにご予約お願い致します

ホテル竹島 予約課

☎ (0533) 69-1256

〒443-0031 愛知県蒲郡市竹島町1-6

イートイン商品

販売期間 2021年10月1日～2022年2月28日

② レストラン「リヴァージュ」



「スペイン風オムレツとたまごサンド
～サンド～デザート、ドリンク付～」

¥1,650税込

三河産の卵を使用し、きゅうりとパストラミ(肉の燻製)がアクセントになりました
2種類のサンドイッチ。

召上れるのはこちら↓

ホテル竹島内 2F

レストラン「リヴァージュ」

営業時間 11:00～15:00
(ラストオーダー14:00)
17:00～21:00
(ラストオーダー19:30)

TAKE OUT商品

販売期間 2021年10月1日～2022年2月28日

③ 日本料理「常 磐」



「出汁香る厚焼き卵サンド&たっぷり
卵タルタル深海魚サンド」

¥1,100税込

三河産の卵を使用し、三河湾の魚介と野菜の
コラボレーションサンド。

ご注文はこちら↓

ホテル竹島内 1F

日本料理「常 磐」

営業時間 11:00～15:00
(ラストオーダー14:00)
17:00～21:00
(ラストオーダー19:30)

※ラストオーダーまでの時間内にお店にてご注文下さい

※店内・ホテル内での召上がりはご遠慮下さい