



洋・中おせち二段重

横浜ベイシエラトシ
ホテル&タワーズ

晴れやかな新年に華を添える、味わい深いおせち料理をご用意いたしました。
人気の「自家製ローストビーフ」をはじめ「丸ごと一匹 オマール海老とジュレ」や「フォアグラのムース」など、ホテル総料理長が監修した贅沢なお料理の数々が、お正月の食卓を豪華に彩ります。



999005 クール 承り期間: 12月23日(木)まで
配達 配達 配達 お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定 10コ
本体 **40,000円**
(税込43,200円)
【二段重】234×234×102mm

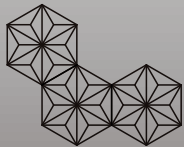
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・そば
※消費期限: 2022年1月1日

【吉の重(洋食)】

フランス産キャビア、自家製プリオッシュ、真鯛のエスカベッシュ、丸ごと一匹 オマール海老とジュレ、自家製スモークサーモン、トリコロルムース、彩り野菜のマリネ(人参・ズッキーニ・大根・薩摩芋)、カマンベールチーズ、グリーンオリーブ・アメーラルピンストマト・コルニッション、ソーセージのプリオッシュ包み焼き、自家製ローストビーフ、若鶏とゴボウのテリーヌ ビーツ風味、自家製パン・デビス、フォアグラのムース

【貳の重(中華)】

オーストラリア産 鮑のオイスターソース、国産帆立のスモーク、杏のシロップ煮、スモークビーフ、黒酢豚、中華くらの白醤油和え、有頭海老の冷製 葱、生姜風味、蜜汁チャーシュー、スモークダックロール、椎茸と筍の煮物、胡桃の鮎炊き、鶏もも肉の焼き物 麴風味、オーストラリア産牛すね肉の香料煮



和洋中三段重

ニューオータニイン
横浜プレミアム

多彩な食材を吟味し、研鑽を重ねたシェフが贈る伝統のおせち料理。
盛り付けにもこだわり、彩り良く仕上げました。

300
ポイント
プレゼント

R-5 店 頭 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し お渡し日: 12月31日(金)のみ

999006 クール 承り期間: 12月23日(木)まで
配達 配達 配達 お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定 30コ
本体 **21,000円**
(税込22,680円)
【三段重】185×185×185mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2022年1月1日

【吉の重】

黒豆、千代呂木(赤・白)、柚子伊達巻き、田作り、栗きんとん、白ひらす西京焼き、かまぼこ(紅白)、鶏けんちん巻き、いくら、数の子、煮物(慈姑・牛蒡・竹の子・蓮根・花人参)、はじかみ

【貳の重】

ロブスター、帆立スモーク、マロン赤ワイン煮、タンのパイ包み、牛フィレ肉のロースト、スモークビーフ、エビのエスカベッシュ

【参の重】

白菜甘酢漬、焼豚、ホタテ照り焼き、蒸し鶏、クラゲの冷製、海老すり身の玉子巻、エビチリソース、合鴨スモーク、椎茸醤油煮



ハイアットリージェンシー東京

香宝三段重

ハイアットリージェンシー東京は高層ビル群の中にありながら、四季折々の眺めが楽しめる新宿中央公園に面しています。日本初のハイアットホテルとして開業し、長年にわたって多くのお客様にご愛顧いただいております。カジュアルからフォーマルまで、さまざまなシーンに対応するレストランとバーをご用意し、伝統に培われた確かな技術とサービスマで、居心地のよい美食のひとときをご提供しています。
今回、総料理長永沼勝之の監修により、「冷凍おせち」を販売する運びとなりました。和洋中それぞれの素材と味を吟味し、自信を持ってお届けするおせち料理は、晴れやかに新春を迎えるにふさわしい上品な仕上がりになっております。



参の重

式の重

壹の重



999007 冷凍 承り期間: 12月19日(日)まで
お渡し日: 12月30日(木)のみ

限定 10コ
本体 **21,296**円
(税込23,000円)
【三段重】208×208×160mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※賞味期限: [冷凍配達の場合] 2022年2月28日
(解凍後はなるべく早くお召し上がりください)

【壹の重】

鶏牛蒡、祝海老、金柑、鱈子昆布巻、栗金団、なます(いくら添え)、若桃甘露煮、炙り餅甘露煮、ゆば巻、豚肉山椒煮、梅型いかしんじょ、椎茸旨煮、蛸柔らか煮、柚子伊達巻、黒むつ西京焼、梅型羊羹、はじかみ、黒豆、三本松

【貳の重】

アジのエスカベッシュ、レッドキャベツピクルス、海老サフランテリーヌ、キノコマリネ、豚舌テリーヌ、ポークリエット、スモークサーモントラウト、帆立貝の林檎甘酢、カリフラワー添え、オニオンピクルス、野菜のジェノベーゼ、合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ、ローストビーフ(ソース付)、牛蒡の赤ワイン煮

【参の重】

蜜瓜玄米揚げ、くすみ鮎炊き、牛舌せり寄せ、とびっこ翡翠煮、らっきょうのワイン漬、鶏肉甘辛炒め、フロッコリー添え、サーモントラウト巻、玉葱マリネ、豚肉甘辛炒め、チャーシュー、中華風松笠いか、鶏味噌焼、穴子山椒野菜のし、ザーサイ、白身魚チリソース



ホテルオークラ

和洋中おせち三段重

和洋中それぞれに「ホテルオークラ」の味わいをお楽しみいただける豪華和洋中おせちです。



Hotel Okura



参の重

式の重

壹の重

R-6 店頭 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

999008 クール 承り期間: 12月23日(木)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定 40コ
本体 **20,000**円
(税込21,600円)
【三段重】171×171×150mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2022年1月2日

【壹の重】

五色なます、味付いくら、黒豆煮、伊達巻、鮭の西京焼き、お祝い海老煮、田作り、紅白かまぼこ、金柑甘露煮、一口昆布巻き、若桃甘露煮、練りきんとん、栗の甘露煮

【貳の重】

野菜のマリネ、スモークサーモントラウト、レモン添え、ホタテと香草のテリーヌ、豚肉のバルサミコ風味、帆立のコンフィ、フロッコリーコンソメ煮、ローストビーフ、グレープソース添え、エビのテリーヌ、鶏肉のトマトソース、カレー風味、オリーブ添え、タコの照焼/バルサミコ風味

【参の重】

枝豆の中華あん、蒸し鶏の麻辣ソース、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓醤ソース、クルマの鮎炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青ザーサイ、中華くらげ、花型人参添え

