

【吉の重】

豚角彩寄せ、カシューナッツ鮎炊き、肉団子黒酢風味、スモークチキン、法蓮草のキッシュ、グランベリー入りのしゅう、紅白源平なます、海老の旨煮、鮑やわらか煮、松前漬、味付数の子、ローストポーク、合鴨燻製、杏子煮、いか松笠焼、味付くらげ、帆立燻製、小胡瓜漬

【貳の重】

紅白蒲鉾、伊達巻、田作り煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、きんとん、黒豆煮、蒸し鶏ジェノベーゼ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、合鴨のリエット、鰯南蛮漬、十勝ハーフ牛ローストビーフ、味付いくら、紅鮭椀漬、焼湯葉煮、たたき牛蒡、にしん昆布巻



【配達のみ】

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



本体 **34,500円**  
(税込37,260円)

【二段重】248×248×114mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限: 2023年1月1日



吉の重

貳の重

和・洋・中おせち二段重



横浜ベイシエラトン  
ホテル&タワーズ

1998年開業以来、横浜西口を拠点に世界各国のお客様に愛され続けるホテル。晴れやかな新年に華を添える、ホテル総料理長監修の豪華美食ばかりを詰め合わせた和洋中の本格おせち料理を、ご自宅にてお楽しみいただけます。



蒸し鶏ジェノベーゼ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、たたき牛蒡、にしん昆布巻、味付数の子、松前漬、ごま団子、桃餅、くるみ鮎煮、黒豆煮、栗甘露煮、きんとん、鮑やわらか煮、昆布美味酢炊き、海老の旨煮、紅白蒲鉾、伊達巻、田作り煮、肉団子黒酢風味、合鴨燻製、若桃甘露煮、味付くらげ、杏子煮、小胡瓜漬、十勝ハーフ牛ローストビーフ



【配達のみ】

999009 クール 承り期間: 12月23日(金)まで  
配達 お渡し日: 12月31日(土)のみ



本体 **17,500円**  
(税込18,900円)

【一段重】248×248×57mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限: 2023年1月1日



和・洋・中おせち一段重



【吉の重】

黒豆、千代目木(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

貳の重

参の重

吉の重

多様な食材を吟味し、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。

和洋中三段重

ニューオータニイン  
横浜プレミアム

R-9 店頭 承り期間: 12月27日(火)まで  
お渡し お渡し日: 12月31日(土)のみ

999010 クール 承り期間: 12月23日(金)まで  
配達 お渡し日: 12月31日(土)のみ



本体 **23,000円**  
(税込24,840円)

【三段重】185×185×185mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2023年1月1日





**【巻の重】**

五色なます、味付けいくら、練りきんとん、栗の甘露煮、黒豆煮、数の子松前、紅白かまぼこ、伊達巻、鞋の西京焼、お祝い海老煮、若桃甘露煮、翡翠銀杏串、田作り

**【貳の重】**

2色オリーブのマリネ、スモークサーモントラウト、帆立と香草のテリーヌ、パテドカンパニユ、帆立のコンフィ、プロッコリーブイオン煮、ローストビーフ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉のカレー風味トマトソース、ムール貝のピストソース

**【参の重】**

合鴨スモーク、蒸し鶏の麻辣ソース、豚ヒレ肉の黒酢ソース、煮あわび、金柑甘露煮、いかのチリソース、海老のチリソース、砂肝の香味和え、青ザーサイ、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ

R-10	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
------	-----------	--

999011	クール 配達	承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
--------	-----------	--

限定10コ 本体 **25,000**円 (税込27,000円)

【三段重】171×171×160mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに

※消費期限: 2023年1月2日



家族三代で楽しめるよう和洋中の食材を詰め込みました。ホテルオークラのこだわり食材やレシピをふんだんに盛り込んだ元旦にふさわしい豪華おせちです。

和洋中おせち三段重

ホテルオークラ



**【巻の重】**

手まり餅、にしん佃煮、キングサーモン西京焼、田作り煮、にしん笹巾着、鯛人参、胡桃松風トリュフ風味、ローストビーフ、伊達巻、帆立スモーク、真鶴の南蛮漬、蟹ぶくさ焼、合鴨パストラミ、花餅

**【貳の重】**

たこ照焼、筍煮、柿玉銀杏串、あわび煮、たらこ昆布巻、焼湯葉煮、真鯛昆布縮め、こはだ卵の花和え、杏子煮、大根彩り漬、鯛いくら、筑波巻、プロッコリーコンソメ風味、椎茸煮

**【参の重】**

黒豆、きんとん、洗皮栗甘露煮、たこのパジルソース、ドライマト赤ワイン煮、牛肉コンフィと椎茸のテリーヌ、若桃甘露煮、生ハムフロマーシュ、バーナ貝燻製、スモークサーモントラウト、ケーパー、いかとんぴのマリネ、えび旨煮、メープルくるみ

R-11	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(火)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
------	-----------	--

999012	クール 配達	承り期間: 12月23日(金)まで お渡し日: 12月31日(土)のみ
--------	-----------	--

限定10コ 本体 **25,000**円 (税込27,000円)

【三段重】181×181×175mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに

※消費期限: 2023年1月1日



縁起の良い八角のお重に華やかに食材を盛り付けました。国内外の賓客をもてなすホテルならではの洋風の味わいと、日本の伝統を堪能できる贅沢なおせちです。

和洋おせち三段重

ホテル椿山荘東京



**【巻の重】**

鶏牛蒡、祝海老、金柑、梅鮎合焼、黒豆、栗金団、なます(いくら添え)、炙り練り甘露煮、ゆば巻、豚肉山椒煮、梅型いかしんじょ、椎茸旨煮、鶏菜らか煮、柚子伊達巻、黒むつ西京焼、はじかみ、梅型羊羹、鰯子昆布巻、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、ポーグリエット、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】**

蟹川玄米揚げ、くるみ鮎炊き、酢豚、海老と魚卵の翡翠蒸し、らっきょうのワイン漬、鶏肉甘辛炒め、プロッコリー添え、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、中華風チキンロール、穴子山椒野菜のし、ザーサイ、白身魚チリソース

**【配達のみ】**

999013	冷凍 配達	承り期間: 12月19日(月)まで お渡し日: 12月30日(金)のみ
--------	----------	--

限定20コ 本体 **22,500**円 (税込24,300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]2023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)



和洋中それぞれの素材と味を吟味し、岡本省三総料理長が監修したおせち料理は、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。

香宝 三段重

ハイアットリージェンシー東京





# 加賀屋

## おせち和風三段重 きらめき



加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。創業以来培ってきた「お客様の心を癒すおもてなし」は今も連続と受け継がれています。加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きます。「能登は優しや土までも」とうたわれてる能登半島は美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれています。能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

**R-12** 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(火)まで  
お渡し日: 12月31日(土)のみ

**999014** クール配達 承り期間: 12月23日(金)まで  
お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定10口

本体 **34,000円**  
(税込36,720円)

【三段重】196×196×180mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限: 2023年1月1日

**【壹の重】**  
能登青かぶら寿司、かじき昆布、甘鯛おから蒸し、よもぎ結びすだれ麩煮、鮑うま煮、柚餅子、金箔蒲鉾、伊達巻き、いか雲丹焼き、手まり餅、焼き栗、合鴨のくんせい

**【貳の重】**  
能登産なまこ酢、ほたるいかいしる風味焼き、能登牛しぐれ煮、豚角煮、鰯照焼き、白えび甘酢漬、鶏肉の塩麹焼き、能登産干し柿バター寄せ、甘長唐辛子とちりめん煮、五郎島金時のきんとん、パプリカマリネ、黒豆煮金粉飾り、大根と人参の紅白なます、田作り煮、くるみ甘露煮、味付け子持ち昆布、れんこん山葵風味、野菜マリネ、昆布甘酢漬

**【参の重】**  
能登産さざえの靴漬(瓶詰)、裏白椎茸煮(のと115使用)、車海老煮、鶏の松風、竹の子煮、綱こんにやく旨煮、帆立のくんせい、ふき煮、牛肉八幡巻き、真鱈の旨煮、金時草麩オランダ煮、たこ山椒煮、れんこん煮、味付け数の子、数万頭笹包み ごまあん入り、人参煮

## 北陸おせち一段重



のどぐろや鰯などを使用し、加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせち。大ぶりのあわびが目を引く粋な盛り付けもお楽しみいただけます。人気のきんとんは五郎島金時を使用してコク深い味わいに仕上げられています。

**R-13** 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(火)まで  
お渡し日: 12月31日(土)のみ

**999015** クール配達 承り期間: 12月23日(金)まで  
お渡し日: 12月31日(土)のみ

限定20口

本体 **15,000円**  
(税込16,200円)

【一段重】202×202×78mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび  
※消費期限: 2023年1月1日

つぶ貝わさび漬、スモークサーモントラウト柚子胡椒添え、黒豆、五郎島金時きんとん、五郎島金時芋スライス、手まり餅、焼ホタルイカ、のどぐろ柚子酢漬、いくら醤油漬、豚肉角煮、北陸松前漬、あわび旨煮、紅白なます、白海老甘酢漬、紅白かまぼこ、伊達巻、鰯照焼、合鴨燻製、牛肉八幡巻

