

【舌の重】

豚角彩寄せ、カシューナッツ鮎煮、肉団子黒酢風味、スモークチキン、
ごま団子、竹の子木の芽和え、ぶり照焼、紅白煮平なます、
海老の旨煮、鮎旨煮、松前漬、搾菜、合鴨燻製、
ドライマト赤ワイン煮、いか短冊白焼、味付けくらげ、くるみ鮎煮、
杏子煮、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、味付けいくら、帆立たらこ雲丹和え、
鰯南蛮漬、十勝ハーブ牛ローストビーフ、クランベリー入りのし鶏、
数の子、中華わかめ、焼湯葉煮、にしん昆布巻、
ふんわりえびしんじょう、(ローストビーフ用サラダソース)

【配達のみ】

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

限定
5コ

本体 **33,000**円
(税込35,640円)

【二段重】248×248×114mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限: 2024年1月1日



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をお楽しみいただけます。

SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers



和・洋・中おせち一段重

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、ふんわりえびしんじょう、にしん昆布巻、
数の子、中華わかめ、ごま団子、桃餅、くるみ鮎煮、
黒豆煮、栗甘露煮、きんとん、鮎旨煮、松前漬、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、
杏子煮、味付けくらげ、ドライマト赤ワイン煮、
小胡瓜漬、十勝ハーブ牛ローストビーフ、
(ローストビーフ用サラダソース)

【配達のみ】

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

限定
10コ

本体 **19,000**円
(税込20,520円)

【一段重】248×248×57mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限: 2024年1月1日



【舌の重】

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(惣菜、牛蒡、竹の子、蓮根、花人蔘)、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

R-11 店 頭 承り期間: 12月27日(水)まで
お渡し日: 12月31日(日)のみ

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

限定
30コ

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: 2024年1月1日



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



【舌の重】

鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型餅、たたきごぼう、てまり餅、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、鴨門金時芋きんとん、洗皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の西京焼、お祝い海老煮

【貳の重】

帆立と香草のテリーヌ オーロラソース、ローストビーフ レフォール香るグレービーソース、合鴨パストラミ、ブロッコリーのコンソメ煮、オリーブとモッツアレラのマリネ、スモークサーモントラウト ケッパー添え、タコのバジルソース、テリーヌドカンパーニュ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉ときのこのトマトソース

【参の重】

たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニ爪しんじょ 甘酢あん、いかのチリソース、海老のチリソース、豚肉の黒胡椒炒め インゲン添え、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、青ザーサイ、チャーシュー

R-12	店 頭 お渡し	承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ
999011	クール 配達	承り期間: 12月23日(土)まで お渡し日: 12月31日(日)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: 2024年1月1日



株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド
執行役員 総料理長 コーポレートエグゼクティブシェフ
下井和彦
1985年株式会社プリンスホテル入社。在オーストラリア日本大使館 公邸料理人や
グランドプリンスホテル高輪 料理長を経て2019年より現職。広島県福山市出身の
同氏は、2023年G7広島サミットで料理の監修を手掛け、各国の要人をもてなした。

和洋中おせち三段重

プリンスホテルズ
& リゾーツ



【舌の重】

手まり餅、にしん唐揚げ、キングサーモン西京焼、田作り煮、にしん巾着煮、鰻人参、胡桃松風トリュフ風味、ローストビーフ、伊達巻、焼ホタテ、笹餅、蟹ふくさ焼、合鴨パストラミ、花餅

【貳の重】

たこ照焼、手まり餅、鶏煮、柿玉銀杏串、あわび煮、たらこ昆布巻、焼酒煮、真鯛昆布締め、こはだ卵の花和え、杏子煮、大根彩り漬、いくら、筑波巻、ブロッコリーコンソメ風味、どんこ椎茸煮

【参の重】

カジキのハニーマスタードソース、ホタテと香草のテリーヌ、海老の旨煮、タコのバジルソース、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、牛蒡肉コンフィと椎茸のテリーヌ、洗皮栗、練りきんとん、メープルくるみ、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト オリーブ添え、黒豆

R-13	店 頭 お渡し	承り期間: 12月27日(水)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ
999012	クール 配達	承り期間: 12月23日(土)まで お渡し日: 12月31日(日)のみ

限定 10コ 本体 25,800円 (税込27,864円)

【三段重】181×181×175mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限: 2024年1月2日



和洋おせち三段重

ホテル椿山荘東京



【舌の重】

鶏牛勢、祝海老、金柑、伊達巻、はじかみ、銀鮭柚庵焼、梅型羊羹、糖子昆布巻、三本松、椎茸旨煮、鶏旨煮和え、ゆば煮、豚肉山椒煮、なます(いくら添え)、梅型いかしんじょ、炙り鉄甘露煮、梅巻含め煮、黒豆、栗金団

【貳の重】

レッドキャベツビュッフェ、海老テリーヌ、アジのエスカベッシュ、豚舌テリーヌ、ボーグリエット、スモークサーモントラウト、オニオンピクルス、帆立貝の林檎甘酢 カリフラワー添え、合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ、野菜のジェノパージェ、ローストビーフ(ソース付)、牛蒡の赤ワイン煮

【参の重】

蟹爪玄米揚げ、くるみ鮎炊き、らっきょうのワイン漬、海老と魚卵の翡翠蒸し、合鴨スモーク、鶏肉甘辛炒め ブロッコリー添え、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、中華風松茸いか、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(火)まで お渡し日: 12月30日(土)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・くるみ
※賞味期限: [冷凍配達の場合] 2024年2月29日
(解凍後はなるべく早くお召上がりください)



香宝 三段重

ハイアット
リージェンシー東京



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。

和洋中それぞれの素材と味を吟味し、
岡本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。