

【吉の重】

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、紅白源平なます、
海老の旨煮、鮑旨煮、松前漬、搾菜、合鴨燻製、
ドライトマト赤ワイン煮、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、十勝ハーフ牛ローストビーフ、クランベリー入りのし鶏、
数の子、中華わかめ、焼湯菜煮、にしん昆布巻、
ふんわりえびしんじょう

【配達のみ】

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

限定
5コ

本体 **34,000**円
(税込36,720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:2025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。



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、鮑旨煮、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、ドライトマト赤ワイン煮、
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 配達	承り期間:12月23日(月)まで お渡し日:12月31日(火)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:2025年1月1日



和・洋・中おせち
一段重

総料理長
磯貝 徹

1998年横浜ベイシエラトンホテルの開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、
会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、総料理長に就任。
「人を笑顔にする」料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける。



【吉の重】

黒豆、紅白千代呂木、柚子伊達巻、栗きんとん、田作り、
いくら醤油漬、紅白蒲鉾、味付け数の子、鶏けんちん巻き、
白ひらす西京焼、はじかみ、
煮物(竹の子、梅花人参、豆豉姑、蓮根、牛蒡)

【貳の重】

サーモンキャロットテリーヌ、パテ・ド・メゾン、
海老とブロッコリーのテリーヌ、黒糖ローストポーク、
スタッドチキン、ディルサーモン、国産牛ローストビーフ、
マロン赤ワイン煮、スタッドオリブ、ライプオリブ、
リーフレタス、エビのエスカパッシュ、ホタテの燻製

【参の重】

合鴨スモーク、焼豚、ホタテ照焼き、ナツメ甘露煮、胡瓜の甘酢漬、
白菜の甘酢漬、オードブルチキン、椎茸醤油煮、ボイル海老、蒸し鮑、
冷製くらげ、カニカマ

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

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

限定
30コ

本体 **25,000**円
(税込27,000円)

【三段重】185×185×185mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2025年1月1日



和洋中三段重

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

ニューオータニイン
横浜プレミアム



150
ポイント
プレゼント

【舌の重】

鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型麩、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、鳴門金時芋きんとん、渋皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の幽庵焼、お祝い海老煮

【式の重】

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、プ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(金)まで お渡し日:12月31日(火)のみ
999011	クール 配達	承り期間:12月23日(月)まで お渡し日:12月31日(火)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:2025年1月1日



和洋中おせち三段重

プリンスホテル

和洋中バラエティに富んだ食材を、シェフ監修のもと仕上げました。オリジナルレシピも入れ込み、彩り鮮やかに、元旦を祝うにふさわしいおせちです。



【舌の重】

手まり餅、にしん幽庵焼、キングサーモン西京焼、田作り煮、にしん世帯煮、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、世餅、蜜くらげ焼、合鴨パストラミ、花餅

【式の重】

たこ照焼、手まり餅、筍煮、柿玉銀杏串、あわび煮、たらこ昆布巻、焼湯葉煮、真鯛昆布締め、こはだ卵の花和え、杏子煮、紅白なます、いくら、筑波巻、プ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、牛肩肉コンフィと椎茸のテリーヌ、渋皮栗、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(金)まで お渡し日:12月31日(火)のみ
999012	クール 配達	承り期間:12月23日(月)まで お渡し日:12月31日(火)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:2025年1月1日



和洋おせち三段重

ホテル椿山荘東京

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。



【舌の重】

梅魁め煮、椎茸旨煮、かに信田、鮎土佐煮、市松かまぼこ、鶏三色巻、金柑、祝海老、牛しぐれ世帯包み、赤魚西京焼、伊達巻、はじかみ、鰻子昆布巻、なます(いくら添え)、鰻旨煮、梅型羊羹、黒豆、栗金団

【式の重】

タコのマリネ、キノコとプロッコリーのバジル香味、ハーブチキンのチーズキッシュ、地どりのテリーヌ、レッドキャベツビグルス、フルーシ、ポークリゼット、スモークサーモントラウト、アジのエスカベッシュ、海老とプロッコリーのテリーヌ、帆立貝香草焼ロマネスコ添え、ローストビーフ(ソース付)、牛蒡の赤ワイン煮、オリーブ

【参の重】

鮑旨煮海藻添え、くるみ鮎炊き、らっきょうのワイン漬、中華くらげ、合鴨スモーク プロッコリー添え、海老チリソース、酢豚、ザーサイ、サーモントラウト巻、オニオンマリネ、穴子山椒野菜のし、帆立貝のXO醤和え

【配達のみ】	冷 凍 配達	承り期間:12月19日(木)まで お渡し日:12月30日(月)のみ
999013		

限定 20コ 本体 **23,000**円
(税込24,840円)

【三段重】215×215×180mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※賞味期限:冷凍で2025年2月28日(冷凍配達)
(解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。)



香宝 三段重

ハイアットリージェンシー東京

・歴史と伝統に培われた、
「ハイアットリージェンシー東京」
総料理長 岡本省三監修による彩り豊かな和洋中おせち。
・日本料理・西洋料理・中国料理それぞれの素材を
吟味し、伝統の調理技術とホテル監修ならではの
質の高いお料理を、優雅に盛り付けました。



総料理長 岡本省三

