

おせち

初春を祝い、一年の幸を願うおせち料理

新年の祝膳にふさわしく、素材から吟味し、
丁寧に仕上げた伝統の味わいを、彩り豊かに詰合せました。

数量
限定



NY-26 和洋中おせち三段重

販売価格 **29,700円**

39品(2~3人前) 外寸(約)17.2×17.2×4.5cm×三段

賞味期限：冷凍未開封 2026年1月31日(土) 解凍後当日
※冷凍でお届けします。

【一の重】 紅白なます いくら添え、金箔黒豆、きんとんと甘露栗(2個)、田作り、カラスガレイ西京焼、市松かまぼこ、伊達巻、たたきごぼう、浜汐海老、数の子美味漬、葉わさび松前漬、鰯昆布巻、裏白しいたけ、笹しぐれ、豚八幡巻

【二の重】 鶏のガランティン、牡蠣のオリーブオイル漬、紫キャベツのラペ、雲丹と帆立のテリーヌ、合鴨パストラミ、ミックスビーンズのソテー、蟹爪のスモーク、ほうれん草のバターソテー、ヤリイカとつば貝のジェノパーゼ、若桃のコンポート、フルーツチーズ ビスタチオのせ、ローストビーフ、赤魚のムニエル ポルチーニソース

【三の重】 鶏チャーシュー、小松菜のごま油炒め、海老チリ、カラスガレイの甘酢餡掛け パプリカ添え、杏仁豆腐、鮑のオイスターソース煮、蒸し鶏のネギだれ、白キクラゲの冷菜、帆立貝の豆鼓炒め、

ザーサイと人参のナムル、甘海老の紹興酒煮
※アレルギー食材：小麦、卵、乳、海老、蟹を含む

送料込 **冷凍便**

NY-15 和洋おせち一段重

販売価格 **17,820円**

22品(2~3人前) 外寸(約)28.3×21.5×4.9cm×一段

賞味期限：冷凍未開封 2026年1月31日(土) 解凍後当日
※冷凍でお届けします。

市松かまぼこ、金箔黒豆、伊達巻、たたきごぼう、浜汐海老、梅麩、鰯昆布巻、カラスガレイ西京焼、数の子美味漬、葉わさび松前漬、紅白なます いくら添え、きんとんと甘露栗(2個)、雲丹と帆立のテリーヌ、紫キャベツのラペ、ヤリイカとつば貝のジェノパーゼ、鶏のガランティン、若桃のコンポート、ローストビーフ、合鴨パストラミ、ミックスビーンズのソテー、赤魚のムニエル ポルチーニソース、フルーツチーズ ビスタチオのせ

※アレルギー食材：小麦、卵、乳、海老を含む

送料込 **冷凍便**



お届け日：2025年12月29日(月)

または 30日(火)

※ご指定が無い場合どちらかの日に届きます ※配達時間のご指定はお受けできません

お申し込み締切日：2025年12月16日(火)まで
(数量限定商品につき売切れの場合は、ご容赦ください。)

お申込み場所：ロビー階 カフェレストラン「カメラリア」
TEL:078-333-3522

〈解凍・保存方法〉

※解凍方法は、化粧箱より取り出して、風呂敷を外さずに冷蔵庫内(入りきらない場合は冷暗所5℃~10℃前後)にて約35時間解凍してください。
※解凍後は、冷蔵庫内(5℃以下)で保管してください。また、解凍後の再凍結はお止めください。

〈配送・画像ご注意〉

※天候・道路事情など、やむを得ない事情により、お届けが遅れる場合がございます、ご了承ください。
※配送の都合上、沖縄県、離島へのお届けは出来ませんので、ご了承ください。
※商品の色合い等が現物と若干異なる場合がございます。
※おせちの献立の内容が諸事情により多少変わる場合がございますので、ご了承ください。
※包装、熨斗掛け、手提げ袋、祝箸のご用意はございませんので、ご了承ください。

〈お支払い方法〉

※お支払い方法は、ホテルにご来館いただきクレジットカード、現金、その他(電子マネーなど)、または銀行振込になります。銀行振込の場合は、7営業日以内にお振込みがない場合はご注文をキャンセルとさせて頂く場合がございますので、ご了承ください。
※銀行振込でのお申し込みの際の最終ご入金締切日：2025年12月19日(金)
※各種割引、OneHarmony会員様のポイント付与の対象外でございます。
※代金引換えによるお申し込みはご容赦ください。
※誠に勝手ながら、商品のお申込後のキャンセル、お届け先の変更、お客様都合により返品、交換はご容赦ください。