

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

一の重



二の重



三の重

NY-26 和洋中おせち三段重

販売価格 **29,700円**

41品(2~3人前) 外寸(約)17.5×17.5×4.5cm×三段

賞味期限: 冷凍未開封 2025年1月3日(金) 解凍後当日
※冷凍でお届けします。

【一の重】いくら、黒豆、銀鮭袖庵焼、花餅(紅白)、栗きんとん、田つくり、紅白市松かまぼこ、手まり餅、牛蒡田舎煮、ポイル海老、鰹の昆布巻、湯葉含め煮、伊達巻、数の子醤油漬、なます

【二の重】パテドカンパーニュ、ガルバンゾー、スタッフドオリーブ、ライブオリーブ、タコのジェノパゼ、合鴨コンフィスライス、若桃コンポート、トラウトサーモン薔薇仕立て、ブイヤベースゼリー、エビサフランテリーヌ、海老スモーク、ホタテスモークマリネ、ローストビーフ

【三の重】広東風叉焼ブロッコリー添え、海老チリソース煮とびっこ翡翠蒸し、ほたて南瓜、くるみ飴炊き、鮑海藻添え、蒸し鶏の葱ソース和え、玉葱マリネ、トラウトサーモン錦糸巻、胡瓜甘酢漬、コウフの香料煮、椎茸醤油煮、かに瓜玄米揚げ

※アレルギー食材:小麦、乳、卵、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**

24品(2~3人前) 外寸(約)22×27×4.5cm×一段

賞味期限: 冷凍未開封 2025年1月3日(金) 解凍後当日
※冷凍でお届けします。

紅白市松かまぼこ、黒豆、きんとん、栗甘露煮、ポイル海老、伊達巻、鰹の味噌袖庵焼、昆布と数の子の和え物、紅白梅型餅、鰹の昆布巻、いくら、椎茸旨煮、パテドカンパーニュ、エビサフランテリーヌ、合鴨コンフィスライス、ガルバンゾー、ブルー、海の幸海藻テリーヌ、野菜マリネ、トラウトサーモンスモーク、パナ貝スモーク、スタッフドオリーブ、魚介のマリネ、サフラン風味、タコのジェノパゼ

※アレルギー食材:小麦、乳、卵、海老、蟹を含む

送料込 冷凍便



お届け日: 2024年12月29日(日)

または 30日(月)

※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: 2024年12月16日(月)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「スーリール」

〈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が、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、手つけ袋、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または現金でのお支払い、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入金締切日: 2024年12月20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。