

北海道ホテル 謹製

おせち

完全予約
限定品

食材の味を引き立てる職人技と、彩り鮮やかな盛り付け。
新春のよろこびに華を添える厳選おせちを
お楽しみください。



※写真はイメージです。
※写真は2名様盛りになります。

❀ 洋食重

- カナダ産オマール海老
- 白身魚と蟹クリームの香草フライ
- スモークサーモンと彩り野菜のマリネ
- 北寄貝の炙り焼き
- 雲丹と魚介のテリーヌ
- 帆立貝のバジルソース
- 道産若鶏の味噌風味
- フォアグラムース
- 豚肉のチャツネ風味
- 蝦夷鹿のパテ
- 牛タンの十勝ワイン煮
- 特選牛肉のローストビーフ

❀ 和食重

- 鰯 利休焼き
- 活鮑酒蒸し
- 有頭海老旨煮
- 蛸 柔らか煮
- 子持ち鮎甘露煮
- 紅鮭昆布巻き
- 数の子西京漬け
- 市田柿・クリームチーズ柚子皮蜜煮
- 黒豆・紅白千代呂儀
- 紅白膾・小鯛笹漬け・塩いくら
- 慈姑蜜煮
- 梅人参香梅煮
- 鰻八幡巻き
- 焼き栗ブランデー風味
- かすてら玉子
- 田作り・胡桃あめ炊き
- スモークサーモン・チーズ蕪巻き

和食重と洋食重を合わせた2段重となります。

2名様盛り 38,000円 (税込)
限定100個

4名様盛り 72,000円 (税込)
限定30個

【一般予約受付開始】

2025年11月1日(土)～

●予定数になり次第、受付を終了させていただきます。

ご予約方法 お電話にて承ります。

お渡し日 2025年12月31日(水)

●お届けに関しましては、1件につき別途配達料3,000円申し受けます。

※12/16以降の変更・キャンセルはお受けできませんのでご了承ください。
※料理内容・容器は、仕入れの状況により変更となる場合がございます。
※お届け地域は、帯広市内及び近郊に限らせていただきます。他地域の場合はご相談ください。

※お届けは9:30～16:00の間に伺います。「午前」または「午後」のいずれかよりお選びください。但し、時刻のご指定はいただけません。

※商品は引換票と交換でお渡します。引換票がない場合、お渡しできない場合がございます。