

新春を彩るホテルメイドの謹製おせち

おせち

令和七年
ホテルテラスザガーデン水戸



七寶

しちほう

1

お申込締切
12/20(金)

商品お渡し日時
12/30(月)・31(火)
15:00~20:00

和二段重 [3~4人前]
30cm×20cm

33,000円 (税込)

壺の重

- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 市松玉子
- 黒豆金箔飾り
- 葉付き金柑
- 伊勢海老のウニ焼き
- 数の子
- 公魚甘露煮
- 鮑の柔らか煮
- 常陸牛もも肉の
- ローストビーフ
- 渋皮栗さんどん

式の重

- 帆立入り松前漬け
- ローズホークの角煮
- 鶏の八幡巻き
- 有頭焼き海老
- 鮭昆布巻き
- 金目鯛の酒粕焼き
- 甘鯛の西京焼き
- お煮しめ
- 筍の含め煮
- 松笠慈姑阿蘭陀煮
- 麹弱有馬煮
- 近江麹弱艶煮
- 海老芋含め煮
- 梅花人参
- 絹サヤ
- 椎茸旨煮



お申込み
お問い合わせ

 HOTEL TERRACE
the GARDEN MITO
ホテルテラス ザ ガーデン水戸

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-7-20(水戸駅南口直結)
tel.029-300-2500 fax.029-300-2545
www.hotel-terrace.com E-mail party@hotel-terrace.com



千壽

せんじゅ

2

和洋二段重 [3~4人前]
30cm×20cm

29,000円 (税込)

- 志の重**
- 伊達巻
 - 紅白蒲鉾
 - 黒豆金箔飾り
 - 渋皮栗きんとん
 - 有頭焼き海老
 - 松前漬け
 - 市松玉子
 - 金柑蜜煮
 - 数の子
 - 網笠柚子
 - お煮しめ
 - 筍の含め煮
 - 松笠慈姑阿蘭陀煮
 - 菟蓐有馬煮
 - 海老芋含め煮
 - 椎茸旨煮
 - 絹サヤ
 - 梅花人參

- 式の重**
- 国産牛の赤ワイン煮込み
 - 常陸牛もも肉の
 - ローストビーフ
 - フォアグラのテリーヌ
 - 常陸牛とロースポークの
 - 合挽きハンバーグ
 - パテドカンパニユ
 - 白身魚のムース
 - バーニャカウダセット

お申込締切
12/20(金)

商品お渡し日時
12/30(月)・31(火)
15:00~20:00



和三段重 [2~3人前]
15cm×15cm

17,000円 (税込)

団樂

だんらん

3

- 志の重**
- 伊達巻
 - 紅白蒲鉾
 - 黒豆金箔飾り
 - 有頭焼き海老
 - 葉付き金柑
 - 渋皮栗きんとん
 - 数の子
 - 市松玉子

- 式の重**
- 金目鯛の酒粕焼き
 - 鰯の西京焼き
 - 鶏の八幡巻き
 - 公魚甘露煮
 - 鮭昆布巻き
 - 網笠柚子
 - お煮しめ
 - 筍の含め煮
 - 松笠慈姑阿蘭陀煮
 - 菟蓐有馬煮
 - 海老芋含め煮
 - 椎茸旨煮
 - 梅花人參
 - 絹サヤ

※写真はすべてイメージです※仕入れ状況によりお料理内容が変わる場合がございます。

お申込書 (太枠内にご記入ください)

お名前 フリガナ		ご住所 〒		連絡先	
様					
ご注文 ①和・二段重おせち 『七寶(しちほう)』 ¥33,000(税込) 個		②和洋・二段重おせち 『千壽(せんじゅ)』 ¥29,000(税込) 個		③和・三段重おせち 『団樂(だんらん)』 ¥17,000(税込) 個	
代金合計		円			
お渡し 希望お渡し日		配達先 ※配送の方のみご記入ください		【住所】〒	
<input type="checkbox"/> 30日 <input type="checkbox"/> 31日		<input type="checkbox"/> 来館()時頃 <input type="checkbox"/> 配達 ※別途送料がかかります		【お名前】 【連絡先】	
ホテル記入欄		受付日 /		支払い □ 支払い担当:	
担当者:		支払い日 /		備考欄	