

令和八年 新春を彩るホテルメイドの謹製おせち



お申込締切12/20(土)

商品お渡し日時

12/30(火)・31(水)
15:00~20:00

詳細、WEBからのご注文はこちら



おせち



七寶

しちほう

1

和三段重 [4~5人前]
21cm×21cm

35,000円 (税込)

参の重

- 筒含め煮
- 弱弱有馬煮
- 近江蒟蒻の照り煮
- 海老芋含め煮
- 椎茸旨煮
- 有頭焼き海老
- ローズポークの角煮
- 松笠慈姑阿蘭陀煮
- 梅花人参
- 絹サヤ

式の重

- 金目鯛の酒粕焼き
- カレイの西京焼き
- ワカサギ甘露煮
- 手毬餅
- 蛤の柔らか煮
- 網笠柚子
- 常陸牛もも肉のローストビーフ
- 数の子
- 鮭昆布巻き
- 海鮮松前漬

壹の重

- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 黒豆蜜煮
- 紅白千代呂ぎ
- 金柑蜜煮
- 栗きんとん
- 鮑の柔らか煮
- 市松玉子
- 天然大海老のウニ焼き
- 鶏八幡巻き



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

和二段重 [3~4人前]
30cm×20cm

70,000円 (税込)

志の重

奥久慈玉子の伊達巻
黒豆金箔飾り
紅白手綱蒲鉾
笠間産栗きんとん
数の子
葉付き金柑
炙り唐墨
網笠柚子
常陸乃国いせえび
鮑の柔らか煮
金目鯛の酒粕焼き
甘鯛の西京焼き
つくば鶏の八幡巻き

式の重

鮭昆布巻き
市松玉子
ローズポークの角煮
公魚甘露煮
有頭焼き海老
常陸牛もも肉の
ローストビーフ
イクラ入り海鮮松前漬
【お煮しめ】
筍の含め煮
松笠慈姑の阿蘭陀煮
袋田菟蓐の有馬煮
海老芋含め煮
梅花人參／絹サヤ
椎茸旨煮／近江菟蓐艶煮

式の重

金目鯛の酒粕焼き
カレイの西京焼き
八幡巻き／ワカサギ甘露煮
鮭昆布巻き／網笠柚子
【お煮しめ】
筍含め煮／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
蛸の柔らか煮／手毬餅

参の重

ローズポークの角煮
鮑の柔らか煮
常陸牛もも肉の
ローストビーフ

団楽

だんらん

3

和三段重 [2~3人前]
16.5cm×16.5cm

19,000円 (税込)

志の重

伊達巻
紅白蒲鉾
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
有頭焼き海老
金柑蜜煮
栗きんとん
数の子
市松玉子

※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・三段重おせち 『七寶(しちほう)』 ¥35,000(税込) 個		②和・二段重おせち 『千壽(せんじゅ)』 ¥70,000(税込) 個		③和・三段重おせち 『団楽(だんらん)』 ¥19,000(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"/> 配送 ※別途送料がかかります		【お名前】 【連絡先】	
ホテル記入欄		支払い □ 支払い担当:		備考欄	
受付日 /		支払日 /			
担当者:					