



WEBからのご注文はこちら

12/15
時〜20時

12/30
水
31
木

商品お渡し日時

12/19
土

お申込締切

令和九年
新春を彩る
ホテルメイドの
謹製おせち

おせち



和三段重 [4〜5人前]
21cm×21cm

38,000円 (税込)

七寶

しちほう

1

壹の重

伊達巻
国産ぶどう豆
ササコービー煮
安納芋きんとん
天然大海老の雲丹焼き
葉付き金柑甘露煮
アワビのやわらか煮
国産甘鯛入りかまぼこ
紫芋テリーヌ
鶏八幡山椒焼き
市松玉子



貳の重

甘鯛塩麹焼き
数の子出し醤油漬け
網笠柚子
鰯の西京焼き
常陸牛も肉の
ローストビーフ
タコのやわらか煮
公魚の甘露煮
鮭昆布巻き
海鮮松前漬け
葉付き金柑甘露煮



参の重

冬筍含め煮
有頭焼き海老
奥久慈弱弱有馬煮
椎茸柚子煮
近江弱弱鮑煮
海老手含め煮
ロースポークの角煮
慈姑の阿蘭陀煮
梅花人参
絹サヤ



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





和二段重 [3~4人前]
30cm×20cm
75,000円 (税込)

せんじゅ
千壽

2

式の重

奥久慈 鶏 有馬煮
凍み 鶏 入り 松前 漬 イクラ 飾り
松笠 慈姑 阿蘭陀 煮 有頭 焼き 海老
冬筍 含め 煮 ロース ポーク の 角煮
海老 芋 含め 煮 網笠 柚子 / 公魚 の 甘露 煮
市松 玉子 / 笠間 産 栗 きんとん / 笠間 産 栗 甘露 煮
常陸 牛 も 肉 の ロース トビーフ

参の重

常陸 の 国 伊勢 海老 雲丹 焼き
奥久慈 玉子 の 伊達 巻
国産 甘鯛 入り 手綱 蒲鉾
茨城 産 アワビ の やわらか 煮
炙り 本 カラスミ
甘鯛 の 塩 麹 焼き
金目 鯛 の 西京 焼き
近江 鶏 艶 煮
椎茸 柚子 煮
葉付 き 金柑 甘露 煮
数の 子 出し 醤油 漬 け
国産 ぶどう 豆
サザ コーヒー 煮
つくば 鶏 と 干し 芋 の 煎り 鶏
梅花 人 参 / 絹 サヤ

だんらん
団 楽

2

和三段重 [2~3人前]
16.5cm×16.5cm
22,000円 (税込)

式の重

伊達 巻
鶏 八幡 山 椒 焼き
海老 芋 含め 煮
公魚 甘露 煮
甘鯛 塩 麹 焼き
鰯 の 西京 焼き
蛸 の やわらか 煮
椎茸 柚子 煮
冬筍 含め 煮
梅花 人 参
絹 サヤ

参の重

鮭 昆布 巻 き
紅白 蒲 鉾
市松 玉子
葉付 き 金柑 甘露 煮
数の 子 出し 醤油 漬 け
安納 芋 きんとん
国産 ぶどう 豆
サザ コーヒー 煮
有頭 焼き 海老
紫芋 テリー ス

参の重

ロース ポーク の 角煮
常陸 牛 も 肉 の
ロース トビーフ
アワビ の やわらか 煮
海鮮 松前 漬 け

※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)』 ¥38,000(税込) 個		②和・二段重おせち『千壽(せんじゅ)』 ¥75,000(税込) 個		③和・三段重おせち『団楽(だんらん)』 ¥22,000(税込) 個	
代金合計				円	
お渡し ☐ 30日 希望お渡し日 ☐ 31日		配達先※配送の方のみご記入ください 【お名前】 【連絡先】		【住所】〒	
☐ 来館()時頃 ☐ 配送※別途送料がかかります					
ホテル記入欄 受付日 / 担当者:		支払い ☐ 支払い担当: 支払日 /		備考欄	