

和洋
折衷

二段重

全60品



令和八年特撰

新春に豊かな喜びの味わいを

おせち



一段重

全51品

博多 日本料理 てら岡 監修 特大一段重

重箱サイズ：41.9×28.7×7.7cm

24,000 円 (税・送料込み)

4人前

冷凍
配送

味百華 和洋折衷二段重

重箱サイズ：19.6×25.6×13.4cm

21,000 円 (税・送料込み)

3人前

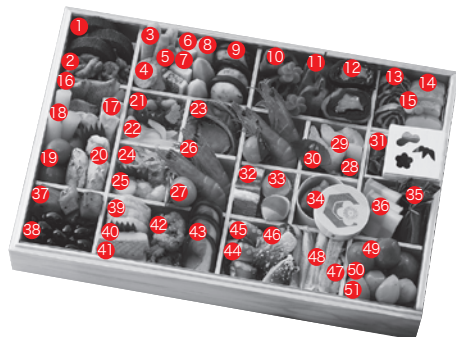
冷凍
配送



HOTEL, BANQUET & RESTAURANT

名古屋カーテンパレス

博多 日本料理 監修
特大一段重おせち



長方形 お品書き (全51品)
 (重箱サイズ 41.9×28.7×7.7cm)



4人前

- | | | | | |
|--------------------|----------------|--------------------|--------------|--------------|
| 1 ロールケーキ
チョコバナナ | 11 蓬鮎 | 21 子持昆布彩り和え | 31 きのこと木耳の佃煮 | 41 烏賊雲丹焼 |
| 2 くるみのキャラメリゼ | 12 紅鮭昆布巻 | 22 烏賊柚子和え | 32 博多焼チーズ風味 | 42 鶏皮唐揚げ |
| 3 筍旨煮 | 13 干し柿クリームチーズ巻 | 23 国産とこぶし旨煮 | 33 サーモン手毬 | 43 鯖昆布巻 |
| 4 くわい柚子胡椒和え | 14 スフレ風テリーヌ | 24 ふぐ皮明太子和え | 34 ぼら白子旨煮 | 44 糸昆布甘酢炊 |
| 5 金時人参 | 15 紅白餅串 | 25 小柱と烏賊の卵
紅白和え | 35 牛肉笹包み | 45 蛸梅紫蘇和え |
| 6 博多高野(海老) | 16 赤魚酒粕焼 | 26 海老旨煮 | 36 紅白市松蒲鉾 | 46 鰯黄金和え |
| 7 博多高野(ほうれん草) | 17 鰯黄金焼 | 27 金柑 | 37 大学芋柚子風味 | 47 紅白なます |
| 8 海老芋旨煮 | 18 さつま芋レモン風味 | 28 葉わさび松前漬 | 38 丹波産黒豆 | 48 蟹風味蒲鉾土佐酢漬 |
| 9 陣笠椎茸(人参木耳) | 19 若桃甘露煮 | 29 北海道産数の子 | 39 塩レモンチキン | 49 梅酒玉 |
| 10 蓮根旨煮 | 20 小鯛俵焼 | 30 寿昆布扇子 | 40 烏賊黄金焼 | 50 栗金団 |
| | | | | 51 焼栗ブランデー風味 |

味百華
 和洋折衷二段重おせち



長方形 お品書き (全60品)
 (重箱サイズ 19.6×25.6×13.4cm)



3人前

- | | | | |
|--------------|---------------|-----------------|---------------------|
| 1 椎茸旨煮 | 16 甲烏賊の金柑黄金和え | 32 クラブサラダ | 46 小柱と烏賊の卵紅白和え |
| 2 海老新丈 | 17 烏賊印籠焼 | 33 牛タン入ソーセージ | 47 ドライフルーツとムースのパイ包み |
| 3 金時人参 | 18 小袖海老新丈 | 34 ポロニアソーセージ | 48 さつま芋レモン風味 |
| 4 スフレ風テリーヌ | 19 小袖蟹新丈 | 35 レモンシロップ漬 | 49 トリュフレパン |
| 5 錦玉子 | 20 紅白なます | 36 合鴨かんざし | 50 雲丹チーズソース寄せ |
| 6 丸穴子南蛮漬 | 21 蟹砵巻 | 37 紫キャベツのラベ | 51 ロールケーキチョコバナナ |
| 7 鰯黄金焼 | 22 蛸梅紫蘇和え | 38 ブロッコリーのバジル和え | 52 クリームオーロラ包み |
| 8 丹波産黒豆 | 23 葉わさび松前漬 | 39 若鶏醤油チーズソース焼 | 53 苺金団 |
| 9 あしらひ白梅 | 24 北海道産数の子 | 40 サーモンテリーヌ | 54 焼栗ブランデー風味 |
| 10 筍旨煮 | 25 寿昆布扇子 | 41 蟹爪彩り包み | 55 クリームチーズズラズベリー寄せ |
| 11 姫竹旨煮 | 26 子持鮭昆布巻 | 42 若桃甘露煮 | 56 クリームチーズブルーベリー寄せ |
| 12 くわい柚子胡椒和え | 27 紅白餅串 | 43 ローズサーモン | 57 くるみのキャラメリゼ |
| 13 海老旨煮 | 28 牛肉八幡巻 | 44 蟹のテリーヌ | 58 ドライトマト赤ワイン煮 |
| 14 紫花豆蜜煮 | 29 銀鮭塩麴和え | 45 ブロッコリーの彩りサラダ | 59 鰯レモンマリネ |
| 15 金柑 | 30 いくら | | 60 帆立香草焼 |
| | 31 つぶ貝しぐれ煮 | | |

注文方法

名古屋ガーデンパレス公式オンラインストア
 【NGP | Online Store】からご注文ください。

注文締切日

12月5日(金)

配達予定日

12月30日(火) ※配達時間指定不可

お問い合わせ先

名古屋ガーデンパレス「おせち係」 〒460-0003 名古屋市中区錦 3-11-13 TEL.052-957-1027 (直通)

Instagram



全国配送無料



本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5〜10℃)で約24時間程度解凍してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1〜2時間程置いていただくと、一層おいしくお召し上がりいただけます。

※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。

※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。