

彩りよく盛り込んだ和洋折衷おせち。

厳選した海産物を中心に、



K U R A 北海道

蔵

三段重

全46品

北海道 蔵 変形三段重

重箱サイズ：19.6×27.5×13.2 cm

25,000 円 (税・送料込み)

3~4
人前

冷凍
配送

おせち

令和九年特撰

一段重

全52品



博多 日本料理 たら岡 監修

博多 日本料理 たら岡 監修 特大一段重

重箱サイズ：28.7×41.9×7.7cm

24,000 円 (税・送料込み)

4~5
人前

冷凍
配送



縁起の良い食材を厳選し、大きめのお重に華やかに詰め合わせた豪華なおせち。



HOTEL, BANQUET & RESTAURANT

名古屋カーテンパレス

北海道 蔵 変形三段重おせち

お品書き (全46品)
(重箱サイズ 19.6×27.5×13.2cm)



3~4
人前

特定原材料 (アレルゲン)

えび・かに・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン・魚肉すり身 (魚介類)

一の重



二の重



三の重

一の重

- 1 紅鮭ルイベ風
- 2 真鱈親子和え
- 3 甲烏賊の金柑黄金和え
- 4 帆立貝ひも塩辛
- 5 カニ入りプチプチサラダ
- 6 貝と菜の花の昆布和え
- 7 子持昆布彩り和え
- 8 北海道産蛸わさび
- 9 大根と烏賊の卵の紅白和え
- 10 味付とびっこ

二の重

- 11 スフレ風テリーヌ
- 12 干柿市松
- 13 金柑
- 14 炙り烏賊新文
- 15 蛸山椒マヨソース焼
- 16 栗金団
- 17 焼栗ブランデー風味
- 18 クラブサラダ
- 19 合鴨かんざし
- 20 サーモンかんざし
- 21 磯貝ジェノベーゼ
- 22 帆立チーズソース焼
- 23 ブロッコリー鶏ガラ香味仕立て
- 24 コーントリーヌ
- 25 サーモンテリーヌ

三の重

- 26 松前漬
- 27 北海道産数の子
- 28 若布とパパイアのひしお和え
- 29 鮑旨煮
- 30 鮭幽庵焼
- 31 網笠柚子
- 32 筍旨煮
- 33 鯉昆布巻
- 34 牛肉八幡巻
- 35 蟹爪彩り包み
- 36 カニ入りグラタン甲羅盛り
- 37 蟹信田巻
- 38 フカヒレ入り海鮮つみれ
- 39 椎茸野菜新文
- 40 金時人参
- 41 鯉酢め奉書包み
- 42 紅白なます
- 43 海老旨煮
- 44 田作り
- 45 丹波産黒豆
- 46 紅白餅串

博多 日本料理 たら岡 監修 特大一段重おせち

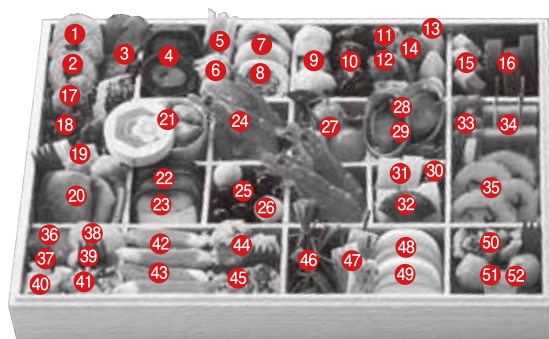
お品書き (全52品)
(重箱サイズ 28.7×41.9×7.7cm)



4~5
人前

特定原材料 (アレルゲン)

えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・やまいも・ゼラチン



- 1 若鶏菜の花巻
- 2 きのこと木耳の佃煮
- 3 松茸旨煮
- 4 子持鮎昆布巻
- 5 筍旨煮
- 6 くわい柚子胡椒和え
- 7 海老信田巻
- 8 法蓮草信田巻
- 9 フカヒレ入り海鮮つみれ
- 10 椎茸旨煮
- 11 栗麩みぞれ煮

- 12 蓬麩みぞれ煮
- 13 海老芋旨煮
- 14 金時人参
- 15 紫芋市松テリーヌ
- 16 ロールケーキチョコバナナ
- 17 桜鱈幽庵焼
- 18 蛸照焼かんざし
- 19 真鱈黄金焼
- 20 鰯みぞれ煮
- 21 ぼろ白子旨煮
- 22 糸昆布甘酢炊

- 23 鯖小川昆布巻
- 24 海老旨煮
- 25 丹波産黒豆
- 26 彩り手毬餡
- 27 金柑
- 28 若布とパパイアのひしお和え
- 29 国産とこぶし旨煮
- 30 葉わさび松前漬
- 31 北海道産数の子
- 32 寿扇子昆布

- 33 干柿バターソース包み
- 34 松葉羊羹
- 35 伊達巻
- 36 大根と烏賊の卵の紅白和え
- 37 味付とびっこ
- 38 烏賊柚子和え
- 39 網笠柚子
- 40 鮭柚子麩和え
- 41 ふぐ皮明太子
- 42 紅白なます

- 43 蟹風味蒲鉾土佐酢漬
- 44 鱈南蛮漬
- 45 鶏皮唐揚げ
- 46 牛肉笹包み
- 47 炙り烏賊新文
- 48 白蒲鉾
- 49 紅蒲鉾
- 50 メーブルくるみ
- 51 栗金団
- 52 焼栗ブランデー風味

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4日 (金)

配達予定日

12月30日 (水) ※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)

QRコード



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。