

地元有名店&ホテル

広島で愛されている、有名店・プレミアムホテルの豪華なおせちで新年を祝いませんか。

シェラトングランドホテル広島

限定5セット



瀬戸内産をはじめとし、全国各地の厳選素材を使用した華やかで贅沢なおせち重をご堪能ください。

日本食「雅庭」 料理長 石田監修

8 [37品目] ご予約ポイント **300** ポイント

シェラトングランドホテル広島
和洋おせち (二段重)
4~5人前 17.3cm×33.3cm×5.0cm×2段

小麦 卵 乳 えび かに

本体価格 **30,000円**
税込価格 **32,400円**

ご予約締切日 **12/10日**
商品引渡し日 **12/31日**

- 〈肴の重〉
真鯛西京焼 金柑煮 かに信田巻 真鯛黄金 いか鹿の子焼き
梅乾甘煮 ロブスター 牛しぐれ笹茶巾 寿玉子 柚子入伊達巻
蓮根の芽梅酢漬 数の子醤油漬 紅白市松蒲鉾
栗斗入り田作り いくら醤油漬 大根と人参のなます 芋きんとん
果皮栗甘露煮 黒豆煮金箔振り
- 〈式の重〉
牛蒡煮 梅くわい 椎茸醤油煮 鮭南蛮漬 鱈昆布巻
鶏の炭火焼き 海老潮煮 トリュフ入りローストチキン
かぼちゃのキッシュ 鮎油煮 ごまわかめ ローストビーフ
キノコと野菜のグレービー 空豆かに瓜団子
海老とブロッコリーのテリーヌ 若桃のシロップ漬
大根と玉葱のサーモンマリネ スモークサーモン

千鳥のおせち

仕出し老舗の味に現代風のアレンジを加えた華やかなおせちです。

ご予約ポイント **230** ポイント

限定20セット

9 [40品目]

千鳥 おせち料理(竹) (四段重)

3~4人前 18.7cm×18.7cm×5.5cm×4段
【蓋を除く】

本体価格 **23,000円**
税込価格 **24,840円**

ご予約締切日 **12/25日**
商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび

- 〈祝いの重〉 ロブスターテルミドール 鮎磯煮 黒糖ローストポーク 笹巻団子 紅白蒲鉾 ブランデークイーン
- 〈式の重〉 海老姿煮 昆布巻 タイヤサラダ山葵風味 帆立幽庵焼 きんとん 栗甘露煮 田舎煮 花人参煮 銀杏 梅麩 空豆甘煮 黍書巻
- 〈肴の重〉 黒豆 田作り 蛸蒸焼 蕪の生酢 味付けイクラ 数の子 烏賊松笠焼 酢蓮根 魚の子旨煮
- 〈与の重〉 若鶏八幡巻 松笠蒸焼 羽二重黍書 厚焼玉子 鯛照焼 パブリカ甘酢漬 煮(菊花菊鴨・椎茸・里芋・穂先筍・花人参) 梅麩 空豆甘煮

ご予約ポイント **120** ポイント

限定20セット

10 [22品目]

千鳥 中華おせち(福)

(一段重)

2~3人前 35.3cm×23.3cm×5.5cm×1段
【蓋を除く】

本体価格 **12,000円**
税込価格 **12,960円**

ご予約締切日 **12/25日**
商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび

- 焼売 鴨ロース オーロラ包み 寿カステラ さつま芋甘煮 黒糖ローストポーク チキンとマトのベーコン巻 パブリカ甘酢漬 肉団子 羽二重黍書 笹巻団子 ふかひれ風中華クラゲ スモークチキンマリネ 豚の柔らか煮 海老チリソース 砂肝塩焼 ベーコンチーズドッグ 鶏たまご 胡麻ポテ 錦糸五目焼売 鶏ももチリソース 北寄貝サラダ

ご予約ポイント **90** ポイント

限定20セット

11 [26品目]

千鳥 ミニおせち(吉)

(一段重)

1人前 18.7cm×18.7cm×5.5cm×1段
【蓋を除く】

本体価格 **8,500円**
税込価格 **9,180円**

ご予約締切日 **12/25日**
商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび

- 海老姿煮 数の子 鮎磯煮 笹巻団子 紅白蒲鉾 伊達巻 白身魚鰯皮巻 酢蓮根 紅白なます 黒糖ローストポーク 蕪の生酢イクラ添え 黒豆 若鶏八幡巻 煮(松笠蒸焼・牛蒡・菊花菊鴨・穂先筍・露・里芋・花人参) 梅麩 空豆甘煮 銀杏 蛸蒸焼 鯛照焼 昆布巻 田作り 魚の子旨煮 きんとん 栗甘露煮 羽二重黍書 海老錦手焼

広島駅弁当

広島産食材を使用し、地元広島を活かした「地産地消」をテーマにしたおせちです。

12

広島駅弁当 おせち (三段重) 松

3~4人前
24.9cm×24.9cm×5.0cm×3段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **27,000円**
税込価格 29,160円

ご予約締切日 12/25日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥乃重＞
寿蒲鉾 練り胡麻牛蒡 伊達巻 くるみ甘露煮 いくら醤油漬 田作り 丹波産黒豆煮 栗金団 紅白なます
- ＜武乃重＞
豚角煮 炙りサーモンと玉葱マリネ 中華くらげ ペッパーハム 数の子 花餅 桃甘露煮 対馬産穴子の山椒煮 瀬戸内産黒鯛のエスカベッシュ 広島和牛煮
- ＜参乃重＞
煮しめ 鮭麹漬 鹿児島県産プリの照焼 焼海老 合鴨スモーク 広島県産牡蠣の柚子味噌和え 花人参煮 梅麩煮

限定30セット

ご予約ポイント **270** ポイント

13

広島駅弁当 おせち (三段重) 竹

3~4人前
22.1cm×22.1cm×5.2cm×3段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **22,000円**
税込価格 23,760円

ご予約締切日 12/25日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥乃重＞
寿蒲鉾 田作り 練り胡麻牛蒡 栗金団 いくら醤油漬 くるみ甘露煮 紅白なます 伊達巻 丹波産黒豆煮
- ＜武乃重＞
焼海老 鹿児島県産プリの照焼 数の子 煮しめ 花人参煮 梅麩煮 瀬戸内産黒鯛のエスカベッシュ 葉付金柑 豚角煮
- ＜参乃重＞
対馬産穴子の山椒煮 広島県産牡蠣の柚子味噌和え 炙りサーモンと玉葱マリネ 鮭麹漬 ペッパーハム 中華くらげ こはた菜漬 桃甘露煮 花餅

限定30セット

ご予約ポイント **220** ポイント

14

広島駅弁当 おせち (三段重) 梅

2~3人前
18.8cm×18.8cm×5.2cm×3段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **15,000円**
税込価格 16,200円

ご予約締切日 12/25日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥乃重＞
寿蒲鉾 栗金団 いくら醤油漬 くるみ甘露煮 広島県産牡蠣の柚子味噌和え 丹波産黒豆煮 真鱈子煮 紅白なます こはた菜漬
- ＜武乃重＞
煮しめ 花人参煮 梅麩煮 焼海老 鹿児島県産プリの照焼 対馬産穴子の山椒煮 数の子 合鴨スモーク
- ＜参乃重＞
豚角煮 ペッパーハム 炙りサーモンと玉葱マリネ 練り胡麻牛蒡 田作り 伊達巻 桃甘露煮 花餅

限定30セット

ご予約ポイント **150** ポイント

15

広島駅弁当 おせち (二段重) 紅梅

2~3人前
16.8cm×16.8cm×4.3cm×2段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **11,000円**
税込価格 11,880円

ご予約締切日 12/25日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥乃重＞
いくら醤油漬 広島県産牡蠣の柚子味噌和え くるみ甘露煮 田作り 丹波産黒豆煮 栗金団 紅白なます 桃甘露煮 花餅
- ＜武乃重＞
寿蒲鉾 煮しめ 花人参煮 梅麩煮 ペッパーハム 対馬産穴子の山椒煮 焼海老 鹿児島県産プリの照焼 数の子

限定30セット

ご予約ポイント **110** ポイント

藤屋

16

藤屋 おせち 華

3~4人前
19.2cm×19.2cm×17.7cm×3段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **19,800円**
税込価格 21,384円

ご予約締切日 12/17日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥の重＞
きんとん(いもあん) 栗甘露煮 洗皮栗甘露煮 紅白蒲鉾 紅白なます 田作り いくら醤油漬 たたきごぼう 鮭頭(柚子) 和菓子(カスタード) 黒豆 伊達巻
- ＜武の重＞
高野豆腐煮 鶏つくね串 海老煮 椎茸煮 蒟蒻煮 かわい煮 人参煮 蓮根煮 筍煮 昆布巻煮 さつま芋甘露煮 若桃の甘露煮 揚鶏手羽元(塩味) 砂肝塩焼 いかとホッキ貝のサラダ
- ＜参の重＞
サーモンと野菜のテリーヌ ポロニアソーセージ(ペッパー味) ぶり照焼 ロブスター クランベリーくるみ 焼帆立 味付数の子

限定20セット

ご予約ポイント **200** ポイント

17

藤屋 おせち 慶び

2~3人前
19.2cm×19.2cm×12.5cm×2段

小麦 卵 乳 えび

本体価格 **13,800円**
税込価格 14,904円

ご予約締切日 12/17日
商品引渡し日 12/31日

- ＜宥の重＞
きんとん(いもあん) 栗甘露煮 洗皮栗甘露煮 紅白蒲鉾 紅白なます 田作り いくら醤油漬 たたきごぼう 鮭頭(柚子) 和菓子(カスタード) 黒豆 伊達巻
- ＜武の重＞
ぶり照焼 サーモンと野菜のテリーヌ さつま芋甘露煮 高野豆腐煮 鶏つくね串 海老煮 椎茸煮 蒟蒻煮 かわい煮 人参煮 味付数の子 ポロニアソーセージ(ペッパー味) 砂肝塩焼 若桃の甘露煮

限定20セット

ご予約ポイント **140** ポイント