

地元有名店&ホテル おせち

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



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

限定
5
セット

6 シェラトングランドホテル広島
和洋おせち (二段重) [30品目]
4~5人前 17.3cm×33.3cm×5.0cm×2段

小麦 卵 乳 えび かに

本体価格 **27,000円** 税込価格 29,160円
ご予約締切日 **12/20** 商品引渡し日 **12/31**

〈舌の重〉
真鱈子旨煮 味付湯葉三色巻 梅麩 たたき牛蒡 椎茸旨煮
黒糖笹団子 ロブスター 梅酢蓮根の芽 伊達巻 紅白小梅串
数の子醤油漬 紅白蒲鉾 のし田作り いくら膾 紅あずま煮
天津甘栗 黒豆金粉振り

〈貳の重〉
割烹アブリ煮 海老潮煮 松笠いかの雲丹焼き 焼帆立
赤魚の西京焼き スモークサーモンケバース添え 合鴨バストラミ
アスパラベーコン巻 柿博多 紅ずわい蟹爪燗焼
合鴨とパプリカの香草テリーヌ 穴子南蛮 若桃甘露煮



千鳥のおせち料理

広島の皆様にも愛されて50有余年。仕出し老舗の伝統の味に現代風のアレンジを加えた華やかで豪華なおせち料理です。

10 千鳥
おせち(梅) (三段重) [38品目]
3~4人前 18.7cm×18.7cm×5.5cm×3段(蓋を除く)

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**
商品引渡し日 **12/31**

〈壹の重〉
海老姿煮 菊花煮 梅麩 そら豆甘露煮 銀杏 紅白蒲鉾 伊達巻
煮鰯(松笠クワイ、穂先筍、菊花こんにゃく、椎茸、花人参、田舎煮鰯、ごぼう、里芋)

〈貳の重〉
ぶり照焼 赤パプリカ 魚の子旨煮 黒豆 羽二重幸書 きんとん 栗甘露煮
昆布巻 田作り 数の子 海老錦手巻 プランデークイーン

〈参の重〉
煮あび イカ松笠焼 酢蓮根 若鶏の八幡巻 たこ蒸し焼き 味付けイクラ
笹巻き団子 チーズ入りミートテリーヌ ボークバストラミ チキンバストラミ 春巻



限定
10
セット

小麦 小麦 卵 卵 乳 乳成分 そば 蕎麦(そば) 落花生 落花生 えび 海老 かに 蟹(かに) 商品には、原材料で使用している7品目のアレルギー(特定原材料)の使用を表示しております。

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。



限定
30
セット

7 広島駅弁当
おせち(三段重)竹 [29品目]
3~4人前 22.1cm×22.1cm×17.7cm×3段

小麦 卵 乳 えび 本体価格 20,000円
税込価格 21,600円

ご予約締切日 12/25(土)
商品引渡し日 12/31(金)

- ＜志乃重＞
寿蒲鉾 練り胡麻牛蒡 伊達巻 くるみ甘露煮 イクラ醤油漬 田作り 紅白なます 栗金団 黒豆
- ＜式乃重＞
煮しめ 花人参煮 梅鮎煮 焼海老 プリ照焼 焼穴子 牛肉佃煮 数の子 こはだ栗漬 桃甘露煮 練りきり鯛
- ＜参乃重＞
社嬢の柚子味噌和え ベッパーハム 中華くらげ イタリアンマリネ 豚角煮 鶏肉のワイン煮込み 炙りサーモンと玉ねぎマリネ カマンベールチーズ カタラーナ



限定
30
セット

8 広島駅弁当
おせち(三段重)梅 [26品目]
2~3人前 18.7cm×18.7cm×17.6cm×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(土)
商品引渡し日 12/31(金)
- ＜志乃重＞
寿蒲鉾 練り胡麻牛蒡 伊達巻 くるみ甘露煮 イクラ醤油漬 田作り 社嬢の柚子味噌和え 栗金団 黒豆
 - ＜式乃重＞
煮しめ 花人参煮 梅鮎煮 焼海老 プリ照焼 焼穴子 数の子
 - ＜参乃重＞
炙りサーモンと玉ねぎマリネ 鶏肉のワイン煮込み ベッパーハム 豚角煮 まだらこ煮 こはだ栗漬 イタリアンマリネ 葉付金柑 桃甘露煮 花餅



限定
30
セット

9 広島駅弁当
おせち(三段重)紅梅 [21品目]
1~2人前 16.8cm×16.8cm×10.8cm×2段

小麦 卵 乳 えび 本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

- ご予約締切日 12/25(土)
商品引渡し日 12/31(金)
- ＜志乃重＞
イクラ醤油漬 黒豆 くるみ甘露煮 栗金団 社嬢の柚子味噌和え こはだ栗漬 煮しめ 花人参煮 葉付金柑 桃甘露煮 花餅
 - ＜式乃重＞
炙りサーモンと玉ねぎマリネ 鶏肉のワイン煮込み ベッパーハム 豚角煮 イタリアンマリネ プリ照焼 田作り 焼海老 数の子 寿蒲鉾

山海の幸を伝統の味から現代風のメニューまで贅沢に盛り込まれた豪華なおせち料理です。



限定
20
セット

11 千鳥
中華おせち(福) (一段重) [22品目]
2~3人前 35.3cm×23.3cm×5.5cm (蓋を除く)

小麦 卵 乳 えび 本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

- ご予約締切日 12/25(土)
商品引渡し日 12/31(金)
- 焼売 鴨コース 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 赤ハブリカ甘酢漬 肉団子 羽二重奉書 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 北奇目サラダ



限定
30
セット

12 千鳥
ミニおせち(吉) (一段重) [26品目]
1人前 18.7cm×18.7cm×5.5cm (蓋を除く)

小麦 卵 乳 えび 本体価格 7,500円
税込価格 8,100円

- ご予約締切日 12/25(土)
商品引渡し日 12/31(金)
- 海老姿煮 鯛照焼 笹巻団子 紅白蒲鉾 伊達巻 羽二重奉書 きんとん 栗甘露煮 白身魚鱈皮巻 酢蓮根 田作り 烏賊松笠焼 黒糖ローストポーク 数の子 鮑磯煮 昆布巻 花かんざし 菊花薫イクラ添え黒豆 松笠慈姑 若鶏八幡巻 海老錦手巻 魚の子旨煮 煮(椎茸、菊花茹露、穂先葱、田舎煮) 梅鮎 豆皮甘煮

価格表示は「本体価格」と「税込価格」にしています。「税込価格」は「参考価格」です。実際の支払額は異なる場合があります。