

選りすぐりの食材で作ったホテル青森のおせち。新年の幕開けを絶品のおせちで。

ホテル青森の

おせち

ご予約
承り中

■お申込／12月26日(木)まで

(数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。)

○ホテル青森受取のお客様には粗品をプレゼントいたします。

※食材の仕入れ状況により、内容の一部または器が変わることがございます。

※表示価格は消費税込みの価格です。



初夢

はつゆめ

洗練されたオードブルを
味わうような華麗な料理が
並ぶ洋風おせちで
祝い膳がいっそう華やかに。

洋風二段重

3～4人前
(寸法21cm×21cm×5.5cm)

25,000円(税込)

【一ノ重】

マダガスカルイセエビ・ロブスター・
ラタン アメリケーヌソース/ロースト
ビーフ ホースラディッシュソース/ス
モークサーモンローズ レモン添え/ホ
マロンのパテ/チーズ入りポテト/ブ
ランデークインマロン/黄金金柑

【二ノ重】

天然海老の白ワイン煮/帆立ペ
コン/焼き/カニクリームコロッケ
/フレッシュオレンジのイクラ、
キャビアヌタ詰め/トリュフ香る
ガランティエヌ/3色カニテリー
ヌ/オリーブ入りクリームチーズ/
紅茶鴨 からし風味/干柿ホイ
トチョコ/ミニフルーツ



鳳凰

ほうおう

新春の祝い膳に華を添える、
中華の技法で創作した
斬新な逸品おせち。

中華二段重

3～4人前
(寸法21cm×21cm×5.5cm)

19,800円(税込)

【一ノ重】

有頭蝦の塩焼き/大海老チリソ
ス煮/鴨スモーク/スモークサ
モンの大根巻き/黒豚昆布巻き/
イイタコの辛し和え/蟹爪焼売

【二ノ重】

子持ち昆布の老酒漬け/豚タン
スモーク/子持ちカラフトししゃ
もの南蛮漬け/胡瓜の甘酢漬け/
ビーホタテの醤油煮/くらげの酢
の物

洋風、中華の本格おせちで、新年の幕開けを。

洋風の上品な味わいと、中華の食べごたえある具材は、幅広い年代の方に喜ばれる人気のおせちです。
特別な日のごちそうは華やかな彩りで、ちよつと上質なお正月を。

おせち料理のお申し込み方法

- ご来館／ホテル青森備え付けの別紙「お申し込み書」にご記入いただき直接お申し込みください。
- お電話／予約センター[10:00～17:00] TEL.017-775-4007
- WEB／WEB申込みフォームから ホテル青森 検索
- 受取日時／12月30日 13:00～17:00・12月31日 10:00～16:00・1月1日 10:00～13:00
- 配達／12月31日のみ ※配達エリアは青森市(浪岡地区除く)



d POINT

ためる! つかう!

※お引取り当日に、お支払いの
お客様にのみ。



ホテル青森

〒030-0812 青森市堤町1-1-23 TEL.017-775-4141(代)

<https://www.hotel-aomori.co.jp> ホテル青森 検索



新春 しんしゅん

「和洋中」の素材の旨みを引出し、多彩な味わいが愉しめる人気おせち。

和洋中三段重

5～6人前(寸法21cm×21cm×5.5cm)

【一ノ重・洋食】

マダガスカルイセエビ・ロブスターのサラダ仕立て マスタード風味キャビアソース添え/ スモークサーモンローズ レモン添え/ 真ダコのマリネ ガリシア風/ ローストビーフ ホースラディッシュソース/ チーズ入りポテト/チキンハニーマスタード

【二ノ重・中華】

有頭蝦の塩焼き/ 黒豚昆布巻き/くらげの酢の物/ 豚タンズモーグ/ イイダコの辛し和え/ ベビーホタテの醤油煮/ 大海老チリソース煮/ スモークサーモンの大根巻き/ 鴨スモーグ

【三ノ重・和食】

黒豆蜜煮 金箔飾り/ 紅白蒲鉾/ 山桃蜜煮/ 栗金糖煮/ 野菜豆腐寄せ/ 花蓮根/ はんぺん黄身焼/ マトウ鯛西京焼/ 煮物(冬筍・いんげん・烏賊さつま煮・六角里芋・がんもどき・扇子人蔘)/ 寿の物(こはだ栗漬・菊花蕪甘酢漬・紅白鱈・紅白千呂木)

29,800円(税込)



睦月 むつき

日本の伝統の味わいが愉しめる品目を、少人数にぴったりの一段重に詰め合わせました。

日本料理一段重

2～4人前(寸法24.5cm×24.5cm×4.5cm)

栗金糖煮/ 紅白蒲鉾/ 数の子/ お多福豆新引揚/ 若桃蜜煮/ 豚市松焼/穴子八幡巻/蟹巻玉子焼/黒豆蜜煮 金箔飾り/ 伊達巻/ マトウ鯛西京焼/ 花蓮根/ 有頭海老貝足煮/ 胡桃糸がき田作り/ 金柑蜜煮/ 紅白鱈/ 紅白千呂木/ 鰻青菜巻/ こはだ栗漬/ 紅白祝い結び/ 赤梅甘露煮/ ヤングコーン甘酢レモン漬/ 菊花蕪甘酢漬/ 鮑柔らか煮/ はんぺん黄身焼/ 冬筍/ がんもどき/ 六角里芋/ 粒椎茸/扇子人蔘/丸十レモン煮/いんげん/ 鱈子昆布巻

19,800円(税込)



福寿 ふくじゅ

縁起食材をたっぷり盛り込んだ三段重を丁寧に、贅を尽くした特選おせちに仕上げました。

日本料理三段重 5～6人前(寸法21cm×21cm×5.5cm)

【一ノ重】

紅白蒲鉾/山桃蜜煮/伊達巻/いくら黄身おろし和え/蟹巻玉子焼/鮑磯煮/ お多福豆新引揚/数の子/笹茶巾餅/胡桃糸がき田作り/栗金糖煮/黒豆蜜煮 金箔飾り

【二ノ重】

紅茶鴨野菜巻/河豚一夜干し/花蓮根/野菜豆腐寄せ/金柑蜜煮/豚市松焼/はんぺん黄身焼/干し柿松笠錦込みバター/ 鱈子昆布巻/ 帆立照焼/烏賊さつま煮/穴子八幡巻/マトウ鯛西京焼/紅白はじかみ/鶏味噌焼/サーモン利休揚

【三ノ重】

煮物(がんもどき・有頭海老貝足煮・丸十レモン煮・いんげん・六角里芋・冬筍・慈姑松笠・粒椎茸・扇子人蔘)/寿の物(紅白鱈・津久羽根・羽子板長芋・菊花蕪甘酢漬・こはだ栗漬・紅白千呂木・赤梅甘露煮・アイナメ南蛮漬・紅白祝い結び・あんず蜜漬・日の出きぬた巻き・鰻青菜巻・ヤングコーン甘酢レモン漬)

39,000円(税込)

ホテルメイドの豪華おせちを取り揃えました。

日本料理、洋風、中華の厳選した食材をホテルのシェフが丁寧に仕上げ、豊かな色彩でお重に盛り込みました。ホテル青森伝統の技法と、匠の技が織りなす特別なおせちをじっくりと味わってください。