

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、ちょっと上質なお正月を。

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)

【一ノ重】

マダガスカルイセエビ・ロブスターのカル
ディナル/すだち釜入りカニサラダ/エソア
ワビのグラタン/ローストビーフ和風ソース/
チキンのパテパイ包み焼き/サーモンと貝柱
のテリーヌ/渋皮栗甘露煮/葉付きキンカン/
チーズ入りポテト/パセリ/レモン

【二ノ重】

天然海老の白ワイン煮/オレンジのイクラ/
キャビアヌ詰め/柿松笠/帆立ペーコン巻き/
鴨のオレンジ風味/海老とブロッコリーのテ
リーヌ/カニコロック/飛騨山椒ソーセージ/
ゴーダチーズ風クリームチーズ/フルーツ串

26,500円(税込)



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)

【一ノ重】

大蝦のチリソース/アワビ醤油煮/
蟹爪焼売/ごま団子

【二ノ重】

イイダコ辛し和え/黒豚昆布巻き/
子持ちシシャモの南蛮漬/豚タ
ンスモーク/合鴨スモーク/有頭蝦
の塩焼き/胡瓜の甘酢漬/くらげ
の酢の物

20,500円(税込)



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)



ためる! つかう!

※お引取り当日に、お支払いの
お客様に限りです。

おせち

ご予約
承り中

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。



国際興業グループ

ホテル青森

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

<https://www.hotelaomori.co.jp>

ホテル青森

検索

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。



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 2～3人前(寸法24.5cm×24.5cm×4.5cm)

黒豆蜜煮/金箔飾り/紅白蒲鉾/豚市松焼/穴子八幡巻/お多福豆新引揚/杉板奉書柿/数の子/栗金糖煮/伊達巻/烏賊さつま細川焼/花蓮根/河豚一夜干し焼/鰾昆布巻/胡桃糸がき 田作り/紅白祝い鱈 紅白千呂木/ままかりレモン漬 紅白祝い結び/ヤングコーン甘酢レモン漬/赤梅甘露煮/鰻青菜巻/金柑蜜煮/菊花蕪甘酢漬/鮑柔らか煮/有頭海老貝足煮/がんもどき/六角里芋/冬筍/丸十レモン煮/扇子人参/若桃蜜煮/粒椎茸

20,500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/あんず蜜煮/黒豆蜜煮 金箔飾り/伊達巻/鰹子昆布巻/山芋磯辺揚/有頭海老貝足煮/お多福豆新引揚/笹茶巾餅/栗金糖煮/いくら黄身おろし和え/胡桃糸がき 田作り

[二ノ重]

胡桃柚子流し/紅白祝い奉書/紅茶鴨野菜巻/河豚一夜干し/花蓮根/銀鮭利久揚/数の子/杉板奉書柿/豚市松焼/穴子八幡巻/はんぺん黄身焼/烏賊さつま細川焼/鰾西京焼/紅白はじかみ/鶏味噌焼/帆立照焼

[三ノ重]

煮物(鮑磯煮・金柑蜜煮・六角里芋・粒椎茸・丸十レモン煮・山桃蜜煮・がんもどき・扇子人参・慈姑松笠・若桃蜜煮・冬筍)/寿の物(ままかりレモン漬・紅白千呂木・鰯甘酢漬・紅白祝い結び・サーモン電皮巻・菊花蕪甘酢漬・紅白祝い鱈・津久羽根・羽子板長芋・赤梅甘露煮・ヤングコーン甘酢レモン漬・鰻青菜巻)

40,800円(税込)



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 キャビアンヌ添え/ タコのガリシア風/ ローストビーフ和風ソース/ 北海道産鶏 テリヌ/ スモークサーモンローズ/チーズ入りポテト/アンディーブ/レモン/パセリ

[二ノ重・中華]

有頭蝦の塩焼き/イイダコ辛し和え/黒豚昆布巻き/大蝦のチリソース/豚タンスモーク/ごま団子/くらげの酢の物/ 合鴨スモーク

[三ノ重・和食]

黒豆蜜煮 金箔飾り/ 紅白蒲鉾/ あんず蜜漬/ 栗金糖煮/はんぺん黄身焼/山芋磯辺揚/胡桃糸がき 田作り/烏賊さつま細川焼/鰾昆布巻/煮物(がんもどき・六角里芋・扇子人参・若桃蜜煮)/寿の物(ままかりレモン漬・山桃蜜煮・紅白鱈・紅白千呂木)

30,800円(税込)