



# おせち

申込み締切り 12月23日(木)

お申込み  
フォーム

商品お渡し日 12月30日(木)  
(15時~20時) 12月31日(金)



ご予約・お問合せ

☎0294-22-8831 (宴会営業部)

伝統のおせちと和洋中惣菜の  
よくばり4種セットに誰もが舌鼓



## 注文番号 --- ②

正月を彩る豪華4種セット  
和食“極み”一段重 &  
特選和洋中惣菜セット  
【3~4人前】28,000円(税込)

### 和食重【極み】

室間菜を使ったモンブラン風木の实入り金団/ひたちなか特産干芋入りチーズの西京漬け/オマール海老と蒸し雲丹の琥珀寄せ/福笹柚子/葉付き金柑蜜煮/活鮑の柔らか煮/甘エビの真砂和え/常陸牛モモ肉の香草焼き/サザコーヒーを使った葡萄豆の金箔飾り/海老芋照り煮/梅花人参/松笠慈姑/冬菇甘煮/竹の子含め煮/すだれ麩旨煮/南京艶煮/絹さや美塩煮

### 洋食惣菜

トマホークステーキ/常陸牛ロースビーフ/常陸牛入りリンバーグ和風ソース/バイシチュウ/シムプグラタンオマールの香り/フィッシュバーグキノコクリームソース/赤ピーマンのソース/キノコのムースドレフの香り

### 中華惣菜

中華総菜 鱈鱒姿煮/那珂湊蛸を使った蛸焼売/ロースターのチリソース 厳選海鮮と果産野菜のハ宝菜/鮑のブラウンソース

### 和食惣菜

祝い鯛の吹き込みご飯セット(米鯛出汁鯛切身)海鮮松前漬(甘海老炙り)帆立貝いり水蛸人参昆布スルメ



こだわり和食2段重おせち  
特選おせち『絆(きずな)』  
【2~3人前】  
18,000円(税込)

和食重【A】 和食重【B】

※和洋中3段重『想』に同じ  
室間菜を使ったモンブラン風木の实入り金団/ひたちなか特産干芋入りチーズの西京漬け/オマール海老と蒸し雲丹の琥珀寄せ/福笹柚子/葉付き金柑蜜煮/活鮑の柔らか煮/甘エビの真砂和え/常陸牛モモ肉の香草焼き/サザコーヒーを使った葡萄豆の金箔飾り/海老芋照り煮/梅花人参/松笠慈姑/冬菇甘煮/竹の子含め煮/すだれ麩旨煮/南京艶煮/絹さや美塩煮



和食&中華2段重おせち  
特選おせち『結(むすび)』  
【2~3人前】  
15,000円(税込)

和食重【A】 中華重

※和洋中3段重『想』に同じ  
海老のチリソース/ホテル特製ふたれ鶏 花椒ソース/揚げの甘酢漬け/ズワイ蟹爪のナッツ揚げ/ミラリ豚を使った黒酢豚/皮蛋のゼリー寄せ/早摘み搾菜/杏露香る紅芯大根と黄人参の甘酢漬け/帆立貝の香味煮/特製又焼/那珂湊真鯛の中華風南蛮漬け

監修

CHOJUSO GROUP 総料理長

荒木 清成 Kiyonari Araki

公式晩餐会などで昭和天皇やジャック・シラク大統領等、世界のVIPをもてなした経歴を持つ。また、私の3ツ星をはじめとする星付きレストランでの9年間の勤務を経て、「ザ・リッツ・カールトン東京」開業時の副総料理長や「ペニンシュラ」でも副総料理長として腕を振るった世界基準のシェフがCHOJUSO GROUPの新総料理長として就任。



ご贈答にも  
お使いいただけます  
宅配もごさいます  
(送料別)



想

和洋中の料理長が  
丹精込めて仕上げる  
正月を彩る豪華絢爛おせち



惣

調理済み商品のお届けとなります

※真空パックをご自宅で温めて  
すぐにお召し上がりいただけます

定番人気《和洋中3段重》【3~4人前】 注文番号 --- ①  
特選おせち『想(おもい)』25,000円(税込)

封を切って盛り付けるだけ 【3~4人前】 注文番号 --- ⑤  
和洋中正月惣菜セット 23,000円(税込)

和食重【A】

洋食重

県産豚の角煮/甘鯛の西京焼き/紅白なますイクラ飾り/有頭海老/祝い唐墨/フォアグラ味噌焼き/那珂湊タコの柔らか煮/子持昆布の醤油漬/河豚一皮干し雲丹衣揚げ/公魚甘露煮/サーモンつみれの奉書仕立て/数の子鰹風味漬/胡桃カツオ和え/布松羊羹/紅白千代呂樹/一口手毬餅

厳選魚介のマリネ(サーモン、帆立貝、タコ)/鴨胸肉のスマークと赤キャベツのプレゼン/ミニマスタードソース/各種オリーブとドライトマトのオレガノとオリーブオイルマリネ/常陸牛の冷製ローストビーフ/若鳥のガランチュース/牛肉のバニラ包み焼き/赤パプリカのみーす 帆立貝彩野菜添え/木野子のみーすトリュフの香り/シーフードグラタン/ロマネスコ/ミニオクラ/紅芯大根/マイクروط

海老のチリソース/ホテル特製ふたれ鶏 花椒ソース/揚げの甘酢漬/ズワイ蟹爪のナンゴト/ミミズを使った黒酢豚/皮蛋のゼリー/寄せ/早摘み雑菜/杏露香る紅芯大根と美人参の甘酢漬/帆立貝の香味煮/特製又焼/那珂湊真鯛の中華風南蛮漬

中華重

和食惣菜

祝い鯛の炊き込みご飯セット(米、鯛出汁、鯛切り身)/タコの柔らか煮/銀ムツの西京焼き/北海道の子鰹風味/海鮮松前漬(甘海老、炙り帆立貝、水増人参、昆布スルメ)

洋食惣菜

常陸牛ハンバーグ和風ソース/シーフードハンバーグキノコクリームソース/常陸牛ローストビーフビーフシチュー デミグラスソース

中華惣菜

鰻鱈姿煮/海老のチリソース/那珂湊タコを使った蛸焼売/東坡肉/海老すり身のバン包み揚げ/揚げの甘酢/厳選海鮮と県産野菜の八宝菜



おせちと惣菜のコラボ 【2~3人前】  
和一段重&和食惣菜セット 16,000円(税込)



おせちと惣菜のコラボ 【2~3人前】  
和一段重&洋食惣菜セット 16,000円(税込)



おせちと惣菜のコラボ 【2~3人前】  
和一段重&中華惣菜セット 15,000円(税込)

和食重【A】

※和洋中3段重『想』に同じ

和食惣菜



注文番号 --- ⑥

和食重【A】

※和洋中3段重『想』に同じ

洋食惣菜



常陸牛ハンバーグ和風ソース/シーフードハンバーグキノコクリームソース/常陸牛ローストビーフビーフシチュー デミグラスソース

※調理済み商品のお届けとなります

注文番号 --- ⑦

和食重【A】

※和洋中3段重『想』に同じ

中華惣菜



鰻鱈姿煮/海老のチリソース/那珂湊タコを使った蛸焼売/東坡肉/海老すり身のバン包み揚げ/揚げの甘酢/厳選海鮮と県産野菜の八宝菜

※調理済み商品のお届けとなります

注文番号 --- ⑧

お名前

ふりがな

ご住所

〒

お渡し

希望お渡し日 時間 (15時~19時)  
□ 30日 □ 31日

配送をご希望の方は送付先を電話で連絡又はWebにてお知らせ願います。

ご注文

- |                     |   |   |                  |   |   |
|---------------------|---|---|------------------|---|---|
| ①『想』和洋中3段重おせち       | × | 個 | ⑤『惣』和洋中正月惣菜セット   | × | 個 |
| ②『極』和食極み一段&和洋中惣菜セット | × | 個 | ⑥『和』和一段重&和食惣菜セット | × | 個 |
| ③『結』和食&中華2段重おせち     | × | 個 | ⑦『洋』和一段重&洋食惣菜セット | × | 個 |
| ④『絆』和食2段重おせち        | × | 個 | ⑧『中』和一段重&中華惣菜セット | × | 個 |

代金合計

円