



てんが  
**典雅**  
真空パック

注文番号---⑤  
『典雅 (てんが)』【2~3人前】  
洋食オードブルの  
詰め合わせ 16,000円 (税込)  
・常陸牛のローストビーフ ・常陸牛入りハンバーグ  
・豚フィレ肉のベーコン巻き ・常陸牛入りカレー  
・パスタ用完熟トマトのソース ・シーフードのクリーム煮  
・キャセロール入り海老風味のシーフードグラタン



かしよく  
**華燭**  
真空パック

注文番号---⑥  
『華燭 (かしよく)』【2~3人前】  
火鍋セットと  
中華惣菜パック 16,000円 (税込)  
火鍋セット  
・麻辣スープ  
・銘柄豚ロース・バラ  
・有頭エビ  
・帆立  
中華惣菜  
・大海老のチリソース  
・銘柄豚の黒酢豚  
・鮑のオイスターソース煮  
・蛸焼売



らんまん  
**爛漫**  
真空パック

注文番号---⑦  
『爛漫 (らんまん)』【2~3人前】  
厳選和食の真空パック+銘柄豚のしゃぶしゃぶと  
真鯛の炊き込みご飯と惣菜 16,000円 (税込)  
・しゃぶしゃぶ ・銘柄豚ロースとバラ肉  
・丁寧に焼きあげてつくった鰯風味だし  
・柚子風味のポン酢  
・真鯛の炊き込みご飯セット  
・和風だしで仕上げた和風ローストビーフ  
・トリュフ香る味噌ソース添え  
・銀ムツの西京焼き ・県産豚肉の柔らか煮  
・鮑、帆立、海老の海鮮松前漬



さわみ  
**極**  
注文番号---①

和一段重&真空のオードブル  
正月を彩る豪華おせち  
「極 (さわみ)」  
【3~4人前】33,000円 (税込)

2023 迎春

ホテルテラススクエア日立謹製  
**おせち**

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)

申込み締切り  
12月25日(日)

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

2万円以上の  
おせちにはうれしい特典  
**真鯛の炊き御飯**  
お付けします

和一段重

有頭の焼き海老/アドウ豆の蜜含め煮/常陸牛の和風ローストビーフトリュフ香る味噌ソースを付けて/柚子香りの伊達巻/マロングラッセの栗金団/市松模様の錦玉子/カレイの西京焼き/編笠柚子/葉付き金柑のワイン風味漬/鮭昆布巻き

真空のオードブル

トマホークステーキ/常陸牛入りハンバーグ/シーフードのクリーム煮/パスタ用完熟トマトのソース/トリュフの炊き込み御飯/バスケットチーズケーキ/大海老のチリソース/鮑のオイスターソース煮/銘柄豚の黒酢豚

お名前 住所 電話番号 配送先 希望お渡し日 配送情報 支払い

- ①和一段重&オードブル 特典 真鯛の炊き御飯付き! 『極 (さわみ)』 ¥33,000 x 個
②和洋中3段重 特典 真鯛の炊き御飯付き! 『想 (おもい)』 ¥26,000 x 個
③和食2段重 特典 真鯛の炊き御飯付き! 『結 (むすび)』 ¥22,000 x 個
④和食&中華2段重 『絆 (きずな)』 ¥18,000 x 個
⑤洋食オードブル 『典雅 (てんが)』 ¥16,000 x 個
⑥中華真空オードブル 『華燭 (かしよく)』 ¥16,000 x 個
⑦和食真空パック+しゃぶしゃぶと炊き込み御飯 惣菜 『爛漫 (らんまん)』 ¥16,000 x 個



# おせち

申込み締切り 12月25日(日)

商品お渡し日 12月30日(金)

(15時~20時) 12月31日(土)

ご贈答にも  
お使いいただけます  
宅配もご用意  
(送料別)



監修 CHOJUSO GROUP 総料理長  
**荒木 清成** Kiyonari Araki  
公式晩餐会等で昭和天皇やジャック・シラク大統領など世界のVIPをもてなした経歴を持つ。また、フランスの3ツ星をはじめとする星付きレストランで9年の勤務を経て、「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」「ザストリクス」でも腕をふるう。令和元年日本エスコフイエ協会「ディシプル章」授与。



正月を彩る定番人気の和洋中三段重  
どんな世代にも食べやすい  
バラエティー豊かなおせち

おもい  
**想**

注文番号 ---②  
定番人気《和洋中3段重》  
特選おせち『想(おもい)』  
【3~4人前】26,000円(税込)

**壺の重 和食**  
有頭の焼き海老/ブドウ豆の蜜含め煮/公魚の甘露煮/葉付き金柑のワイン風味漬/マロングラッセの栗金団/柚子香りの伊達巻/紅白の蒲鉾/市松模様の錦玉子/数の子鱈風味の醤油漬/海鮮の松前漬/海老芋旨煮/松笠慈姑の含め揚げ/梅花人参/絹さや

**式の重 洋食**  
フォアグラムース、鴨スモーク 奥久慈卵とトリュフの柔らかオムレツ/常陸牛のローストビーフ/ハンモセラーノ・DOPギリシャ産フェタチーズ極上ドライフルーツとナッツの盛り合わせ/サーモンリエット/シュリンプカクテル/タコとオリーブのトマト煮

**参の重 中華**  
祝い鯛の南蛮漬/合鴨の黒胡椒風味/帆立の醤油煮/紅心大根・大根・黄人参の甘酢漬/広東叉焼/海月と早摘み搾菜の和えもの/よだれ鶏/松笠烏賊の山椒風味/さつま芋の胡麻風味/海老の塩水漬/東坡肉/飾り餅

※状況により献立が変わる場合がございます。

2万円以上の  
おせちにお祝い特典  
真鯛の炊き御飯  
お付けします

おもてなしの心を込めて  
和洋中とバラエティーに富んだ7種のおせちをご用意しました。  
ホテルシェフの技が光るホテルのおせちで  
新しい年の始まりをお過ごしください。



※写真はイメージです  
注文番号 ---③  
おせち『結(むすび)』  
和食二段重  
【2~3人前】  
22,000円(税込)

**壺の重 和食**  
有頭の焼き海老/ブドウ豆の蜜含め煮/活蝦夷鮑と金時豆の大正煮/常陸牛の和風ローストビーフ トリュフ香る味噌ソースを付けて/柚子香りの伊達巻/マロングラッセの栗金団/市松模様の錦玉子/カレイの西京焼き/編笠柚子/葉付き金柑のワイン風味漬/鮭昆布巻き

**式の重 和食**  
数の子鱈風味の醤油漬/紅白の蒲鉾/県産ローズポークの山椒の香り煮/公魚の甘露煮/穂付き竹の子の甘煮/海老芋含め煮/冬菇甘煮/松笠慈姑の含め揚げ/蒟蒻有馬煮/梅花にんじん/絹さや/海鮮の松前漬/蓮根磯部揚げ



※写真はイメージです  
注文番号 ---④  
おせち『絆(きずな)』  
和食段重&中華段重セット  
【2~3人前】  
18,000円(税込)

**壺の重 和食**  
有頭の焼き海老/ブドウ豆の蜜含め煮/公魚の甘露煮/葉付き金柑のワイン風味漬/マロングラッセの栗金団/柚子香りの伊達巻/紅白の蒲鉾/市松模様の錦玉子/数の子鱈風味の醤油漬/海鮮の松前漬/海老芋旨煮/松笠慈姑の含め揚げ/梅花人参/絹さや

**式の重 中華**  
祝い鯛の南蛮漬/合鴨の黒胡椒風味/帆立の醤油煮/紅心大根・大根・黄人参の甘酢漬/広東叉焼/海月と早摘み搾菜の和えもの/よだれ鶏/松笠烏賊の山椒風味/さつま芋の胡麻風味/海老の塩水漬/東坡肉/飾り餅

