

おせち料理 2026

数量限定
300個
和洋折衷三段

配送

早特 30,000円

通常 32,000円

店頭

早特 28,500円

通常 30,500円

MEITETSU
KOMAKI HOTEL

35th
Anniversary

タテ22.5cm×ヨコ22.5cm×高さ18cm

※記載料金は税込価格です。※写真はイメージです。※水引等は含まれておりません。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



【一段(洋風)】

- ・ゆず入り甘酢大根 ・スモーク鴨
- ・ホッキ貝バジル和え
- ・ミートローフのパイ包み
- ・サラミ風ミンチとチーズの鶏肉巻
- ・スモークサーモン キャビア飾り
- ・にしんのマスタード コルニッション
- ・人参ムース ウニと共に
- ・北海道産鶏のハーブロール ・エゾアワビ

【二段(折衷)】

- ・鯛 ・サーモン ・手毬餅 ・金柑甘露煮
- ・椎茸 ・久和井 ・六方芋 ・牛蒡
- ・梅麩 ・鶴筍 ・亀筍 ・手毬麩 ・梅人参
- ・紅白炒りなます ・青梅 ・小鯛笹漬
- ・鯖菊巻 ・鮭小川メ ・紅白矢生姜
- ・ローストビーフ ・クリームチーズの生ハム包み
- ・ヤリイカの坪抜 ハーブマリネ
- ・帆立の香草焼 ・カニグルメテリーヌ
- ・海老香草オイル漬け

【三段(和風)】

- ・金団 ・錦糸羹
- ・栗甘露煮 ・日の出蒲鉾
- ・折鶴 ・結び蒲鉾
- ・ブドー豆 ・川海老
- ・子持ち鮎甘露煮 ・松風
- ・いくら醤油漬 ・伊達巻
- ・干支蒲鉾
- ・田作り ・数の子
- ・昆布巻

早期ご予約で**早特** キャンペーン 実施中! 2025年11月22日(土)まで

