

ひと品ひと品
心をこめて縁起良く。

重箱のひとつひとつに
めでたく華やかなお料理を
心込めて詰め合えました。



「厳選二段重」 28,000円 (税込)

洋

- ◆ミニロブテルミ
- ◆サーモンローズ
- ◆レモン
- ◆グランベリーポーク
- ◆スタッフドチキン
- ◆海老桜ロール
- ◆豚肉と鶏肉のプチテリーヌ
- ◆プチトマト
- ◆黒糖入りバラチャーシュー
- ◆パストラミポーク
- ◆かに爪オーロラ
- ◆プチトマト
- ◆極上伊達板進上
- ◆生ハムスライス
- ◆カマンベール
- ◆柿博多サンド
- ◆豚タンテリーヌ
- ◆紅鮭ミルフィーユ
- ◆えび香草串
- ◆帆立香草焼き
- ◆蛤の彩マリネ
- ◆才巻海老
- ◆蟹のグルメテリーヌ
- ◆蟹爪網焼き

和

- ◆栗きんとん
- ◆淡川栗蜜煮
- ◆寒鰯柚庵焼き
- ◆たたき牛蒡
- ◆数の子
- ◆菊蕪
- ◆海老鉄扇
- ◆紅白なます
- ◆寿栗
- ◆絹さや
- ◆松南瓜
- ◆椎茸綾煮
- ◆海老旨煮
- ◆丹波黒豆
- ◆甲箱蟹の甲羅揚げ
- ◆焼目竹の子
- ◆金時人参梅
- ◆紅白はじかみ
- ◆いくら醤油漬

新春を寿ぎ、ご家族の集いを華やかに彩る、ホテル謹製おせち・オードブル

新春おせち オードブル

「和洋オードブル」 18,000円 (税込)

サイズ◆直径41cm 【5～6人前】



- ◆紅白かまぼこ
- ◆紅白なます
- ◆いくら醤油漬
- ◆合鴨ロース焼き
- ◆サニー
- ◆桃餅
- ◆料亭だし巻き
- ◆砂肝燻製
- ◆鰻かば焼き
- ◆とび梅
- ◆紅白はじかみ
- ◆笹
- ◆法蓮草
- ◆メバル木の芽味噌焼き
- ◆牛しぐれ笹
- ◆穴子八幡巻き
- ◆酔蓮根
- ◆干支さつまいも甘露煮
- ◆南瓜
- ◆ブロッコリ
- ◆帆立のパールファルシ
- ◆つくね
- ◆ポークソーセージ
- ◆チーズドッグ
- ◆鱈竜田揚げ
- ◆プチトマト
- ◆ミニエビフライ
- ◆プチトマト
- ◆ポテトシュリンプ
- ◆才巻海老
- ◆サーモンローズ
- ◆ペッパーボンレスハム
- ◆レーズンバター
- ◆チキンナゲット
- ◆レモン
- ◆手羽元ロースト
- ◆骨なしスペアリブ
- ◆牛肉ミスのグリエ

受付期間

◆12月28日(木) 午後7時まで

お届け・受け渡し日

◆おせちは 12月31日(日) 限定

◆オードブルは 12月31日(日)、1月1日(月)

お届けの場合、別途配達料がかかります。
配達地域は南加賀のみ 一律1000円(税込)
当ホテルより直接お届けいたします。
数量限定ですので予定数売次第終了させていただきます。

おせち、オードブルのお問い合わせは

ホテルグランビナリア KOMATSU TEL.0761-24-6123

■MICE事業部

早期
特典!

長池彩華堂 辻占(12ヶ入り)

加賀の銘酒 1本(300ml)

プレゼント!

※オードブルの方は「辻占」のみとなります。
※お酒の銘柄は当館のおまかせとなります。

