

プレミアム洋風おせち 2025

18品目
2~3人前



① オマール海老のマリネ サラダ仕立て

アレルギー食材：海老・小麦・大豆

帆立と北寄貝と蛸のフランボワーズ風味

アレルギー食材：小麦・大豆



② 鮑の香草マリネ

アレルギー食材：小麦・大豆・乳・鮑

スモークサーモンいくらと彩り根菜のマリネ

アレルギー食材：鮭・いくら・小麦・大豆・オレンジ



③ 海の幸のタブレサラダ

アレルギー食材：小麦・鮭・卵・乳・牛・大豆・鶏・豚・ゼラチン

鰻のトルティージャ

アレルギー食材：卵・乳・小麦



④ 鴨肉のバストラミ仕立て

アレルギー食材：オレンジ

ローストビーフ トリュフソース

アレルギー食材：牛・小麦・大豆

鶏のモザイク バスク風

アレルギー食材：鶏



⑤ フォアグラテリーヌ 無花果赤ワイン煮

アレルギー食材：小麦・大豆・ナッツ・アルコール・乳

洋風栗きんとんクレープ巻き

アレルギー食材：乳・アルコール・卵・小麦

ハモンセラーノとパテドカンパーニュ

アレルギー食材：豚・小麦・卵・乳・アルコール



⑥ 牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

アレルギー食材：牛・小麦・乳・大豆・アルコール



⑦ 吉田牧場のカチョカバロチーズと
ビーチポークベーコンのキッシュ

アレルギー食材：小麦・乳・卵・豚

紅白マカロン(ピンク：フランボワーズ/白：ライチ)

アレルギー食材：卵・乳・大豆・ゼラチン・アーモンド・アルコール



⑧ フィナンシェ

アレルギー食材：卵・小麦・乳・アーモンド

トリュフチョコレート

アレルギー食材：乳・大豆・オレンジ・アルコール

バイクドチーズケーキ

アレルギー食材：卵・小麦・乳・アルコール



全18品目を3段の箱にパッケージしました。
新たな年の幕開けをより華やかに彩ります。

※⑥のお料理は電子レンジで温めてお召し上がりください。

ご予約締切日 2024.12.25(水)まで

〈お申込 方法〉 Webもしくはお電話にてお承りいたします。※完全予約商品になります。

〈お支払 方法〉 ①当日支払い(現金・各種クレジットカード、PayPay利用可能) ※3:00p.m.~6:00p.m.ホテル1F特設コーナーにて、商品お引渡し地をお願い致します。

②事前支払い(現金・各種クレジットカード、PayPay利用可能) ※ホテル1F カジュアルダイニング ウルバーノにて承ります。

③web事前決済は、各種クレジットカードのみにになります。

〈お引渡し 期間〉 12月31日(火) 3:00p.m.~6:00p.m. ホテル1F特設コーナーにて商品お引渡しとなります。配達は承っておりません。ご了承ください。

〈そ の 他〉 お申込み後のキャンセル、ご返品は一切お受けいたしかねます。各種割引対象外とさせていただきます。

デコレーション等、一部内容を変更する場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。