

プレミアム洋風おせち 2026

19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 雲丹のフランズワイ蟹とキャビアを添えて

アレルギー食材：卵・乳・小麦・大豆・牛・鶏・さば・蟹・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 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

鴨胸肉のパストラミ仕立て

アレルギー食材：オレンジ



⑤ フォアグラテリヌ 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

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

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



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パロチーズと
ピ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

ベ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19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 2025.12.25 (木)まで 12月31日(水) 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。

お問合せ番号：レストラン予約 (10:00a.m.~7:00p.m.) Tel. 086-898-2284

〈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なります。

〈ご予約締切日〉 12月25日(木)

〈お引渡し期間〉 12月31日(水) 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。