

ANAクラウンプラザホテル岡山 謹製

プレミアム洋風おせち2027

【予約受付】2026.12.25(金)まで

【お引渡し】2026.12.31(木) 3:00p.m.-6:00p.m.

新しい年を迎えるに相応しい華やかさと味にこだわり抜いた
ANAクラウンプラザホテル岡山のシェフの感性が息づく"**プレミアム洋風おせち2027**"
オマール海老、キャビアなどの豪華な食材がホテルメイドのお料理とパッケージで、
より美しく、味わい深い内容となっております。
シャンパンやワインにも相性が良い全19品目の料理は
新しいスタイルのお正月を楽しむ方々へ新鮮な感覚と味わいをご提供いたします。

¥18,000 19品目/2~3人前 100食限定 ※表示価格は消費税込の価格となります。

ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG
Okayama

【ご予約・お問合せ】レストラン予約 10:00a.m.-7:00p.m.
Tel 086-898-2284
ANAクラウンプラザホテル岡山
〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

プレミアム洋風おせち 2027

19品目
2~3人前



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

帆立と蛸のフランボワーズ風味
アレルギー食材：小麦・大豆・アルコール



鮑の香草マリネ
アレルギー食材：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・アルコール



雲丹のフラン ずわい蟹とキャビアを添えて
アレルギー食材：蟹・卵・乳・小麦・大豆・牛・鶏・さば・ゼラチン

鰻のトルティージャ
アレルギー食材：卵・乳・小麦・大豆・アルコール



ローストビーフ　黒胡椒ソース
アレルギー食材：小麦・大豆・牛

メルゲーズのブリオッシュ包み
アレルギー食材：小麦・卵・乳・大豆・牛

鴨胸肉のパストラミ仕立て
アレルギー食材：オレンジ



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

ハモンセラーノ/パテドカンパーニュ
アレルギー食材：小麦・豚・卵・乳・アルコール・大豆・ゼラチン

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・小麦・卵・大豆



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



吉田牧場カチョカバロチーズと
美星町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



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。

※③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 2026.12.25（金）まで　**12月31日(木) 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承ります。※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、商品お引渡し時にお願い致します。
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(金)**

〈お引渡し期間〉 **12月31日(木) 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。