

三重おせち

2025

おせち料理で

華やかなお正月を

洋の重

日本エスコフイエ会員シェフ監修
洋をテーマにした
華やかなお重



和の重

和食総料理長監修
和をテーマにした
伝統的なお重



お品書き

- 黒糖ローストポーク
- ローストビーフ
- 海老と雲丹のテリリヌ
- チキンのパテ
- 紅茶鴨スモーク
- スモークサーモン
- 味付いくら
- 牛肉ごぼう巻き
- チーズ入りミートテリリヌ
- スモークチキンのマリネ
- 天然海老のぶりぶりサラダ
- とこぶし味付
- キャビア
- いか笠松白焼

お品書き

- 紅白おせち蒲鉾
- なま酢
- たたきごぼう
- 黒豆
- 栗きんとん
- 味付き数の子
- 笹よもぎ餅
- 伊達巻
- 田作り
- 焼き海老
- 花餅かすみ梅
- はず昆布巻き
- いか黄金焼
- 味付いくら
- 寿高野豆腐
- ほたて焼
- 小袖昆布巻
- たこ蒸し焼
- 市松柿ロール

三重の重

創業の地「三重県」を
テーマにした
贅沢で優雅なお重



お品書き

- 志摩産伊勢海老
- 松阪牛ローストビーフ
- 松阪牛しぐれ煮
- 三重豚ロース生ハム
- 鳥羽浦村産牡蠣のしぐれ煮
- 三重県産鯛の照り焼き
- 三重県産真鯛の燻製
- キャロットラペ
- グリシエ 柚子のパウンド

3~4人前
本体サイズ: 21.2cm×21.2cm×5.3cm×3段

25,000円 (税込)

- お申込み期限 12月20日(金)
- お渡し日 12月30日(月)・31日(火)
- お渡し方法 下記ホテルにてお渡し
各日11:00~18:00の間にて
- お支払い方法 申し込み時現金、クレジットカード
にてお支払いください。

・冷蔵庫に保管の上期限内にお召し上がりください。
・仕入れ状況により、料理の内容は写真と異なる場合がございます。

注文受付・お問い合わせ
お渡し対応ホテル

お渡し対応ホテル

■ホテルグリーンパーク鈴鹿
TEL: 059-392-5121
三重県鈴鹿市白子 4-15-20

■ホテルグリーンパーク津
TEL: 059-213-2121
三重県津市羽所町 700
(アスト津内)

■伊勢シティホテル
TEL: 0596-28-2111
三重県伊勢市吹上 1-11-31

■四日市シティホテルアネックス
TEL: 059-355-7311
三重県四日市市浜田町 7-11