東武ホテルのおせち

数量限定
冷凍

“和洋中”の魅力が一段ずつ煌めく
東武ホテル 渾身の三段重です。

和洋中
冷凍おせち三段重　38,000円(税込)

早割 11月20日(水)までのご予約で　34,200円(税込)

サイズ　[一段につき] 24cm角×高さ5cm
人　数　約3～4名様用(和洋中 全61品)
賞味期限　2025年1月31日(金) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。

《参の重》中国料理

- 鮑のオイスター煮
- 海藻添え
- 海老のチリソース煮
- 蟹爪アーモンド揚げ
- とびっこ翡翠蒸し
- 黒酢の酢豚
- 帆立醤油煮
- 細竹の中国醤油煮
- 椎茸の中華風旨煮

《弐の重》西洋料理

- 国産黒毛和牛のローストビーフ※
- サーモンとほうれん草のクリビヤック
- トリュフ入りチキンガランティーヌ
- 鯵のエスカベッシュ
- バーナ貝燻製オイル漬け
- トラウトサーモンローズ
- オニオンピクルス
- 人参のラペ
- コルニッションピクルス
- ライブオリーブ
- スタッフドオリーブ
- 合鴨スモーク
- キノコのマリネ
- チキンのバスク風
- 渋皮栗甘露煮
- ズワイガニのテリーヌ漁師風
- 北海道産豚肉のパテ・ド・カンパーニュ
- ドライトマトの赤ワイン煮
- 牛蒡の赤ワイン煮

※ローストビーフはお好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

《壱の重》日本料理

- 海老旨煮
- 鰊昆布巻
- 数の子醤油漬け
- 小城麩
- 銀鮭柚庵焼
- 紅白花型餅
- 黒むつ西京焼
- 高野豆腐含め煮
- 椎茸旨煮
- 帆立旨煮
- 梅麩含め煮
- 巻ゆば味付け
- 烤麩(コウフ)の香味煮
- 桃型餅
- くらげ甘酢和え
- 緑色ザーサイ
- 豚耳の辛し和え
- 広東風叉焼
- ブロッコリー添え
- 白菜甘酢漬け
- 赤・黄パプリカ酢漬け
- くるみ飴炊き
- 手まり餅
- 伊達巻
- 紅白市松かまぼこ
- 青梅甘露煮
- 栗きんとん
- つぶ貝串刺し
- なます
- トラウトサーモン砧巻
- とこぶし
- 三本松
- 丸金柑
- 黒豆
- 田作り

数量限定
冷凍

壱の重にも、弐の重にも"和洋中"が
詰まったスペシャルおせちです。

和洋中
冷凍おせち二段重　29,500円(税込)

早割 11月20日(水)までのご予約で　26,550円(税込)

サイズ　[一段につき] 24cm角×高さ5cm
人　数　約2～3名様用(和洋中 全54品)
賞味期限　2025年1月31日(金) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。

《弐の重》

- 国産黒毛和牛のローストビーフ(西洋料理)※
- 鰊昆布巻(日本料理)
- トリュフ入りチキンガランティーヌ(西洋料理)
- 小城麩
- 人参のラペ
- コルニッションピクルス
- ライブオリーブ
- スタッフドオリーブ
- トラウトサーモンローズ
- オニオンピクルス
- バーナ貝 燻製オイル漬け
- 伊達巻
- 巻ゆば味付け
- 帆立旨煮
- 手まり餅
- 三本松
- 梅麩含め煮
- 椎茸旨煮
- 高野豆腐含め煮
- くらげ甘酢和え
- 渋皮栗甘露煮
- 緑色ザーサイ
- 豚耳の辛し和え
- 北海道産豚肉のパテ・ド・カンパーニュ
- ドライトマトの赤ワイン煮
- 牛蒡の赤ワイン煮

※ローストビーフはお好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

《壱の重》

- 鮑のオイスター煮
- 海藻添え(中国料理)
- 数の子醤油漬け(日本料理)
- サーモンとほうれん草のクリビヤック(西洋料理)
- 蟹爪アーモンド揚げ(中国料理)
- 紅白市松かまぼこ
- 紅白花型餅
- 細竹の中国醤油煮
- 椎茸の中華風旨煮
- 烤麩(コウフ)の香味煮
- くるみ飴炊き
- 海老のチリソース煮
- 広東風叉焼
- ブロッコリー添え
- ズワイガニのテリーヌ漁師風
- 合鴨スモーク
- キノコのマリネ
- コルニッションピクルス
- ライブオリーブ
- スタッフドオリーブ
- 銀鮭柚庵焼
- 黒むつ西京焼
- 栗きんとん
- 海老旨煮
- つぶ貝串刺し
- 青梅甘露煮
- とこぶし
- 黒豆
- 田作り
- 丸金柑

冷凍おせちのこだわり

東武ホテルでは
味と品質にこだわった和洋中おせちを、
冷凍スタイルでご提供いたします。

1 素材　国産黒毛和牛や北海道産のブランド豚、トリュフなど上質な素材を使用。

2 製法　商品の劣化を防ぎ、ドリップも軽減。高い品質でご提供できるよう凍結までのスピードが早い「3Dショックフリーザー」を使用。

3 味付　"東武ホテルの味わい"を冷凍で再現するため、東武ホテルグループの料理長が集結し、検討を重ねた逸品をご家庭にお届けいたします。

〈料理長紹介(写真左端より)〉

東武ホテルレバント東京
中国料理「竹園」料理長
増井 久

コートヤード・マリオット銀座
東武ホテル
日本料理「銀座むらき」料理長
長谷川 恵一

東武ホテルレバント東京
洋食宴会調理 料理長
山本 昇

宇都宮東武ホテルグランデ
洋食宴会調理 料理長
佐藤 充

東武ホテルレバント東京
日本料理「簾」料理長
宮本 哲也

宇都宮東武ホテルグランデ
日本料理 料理長
小口 裕幸

コートヤード・マリオット銀座
東武ホテル
総料理長
佐藤 均

監修
取締役 統括総料理長
林 秀之

※冷蔵庫にて24時間、一段ずつ分けて解凍してお召し上がりください。※写真は本商品ですが、都合により内容を変更する場合がございます。