

# 東武ホテルのおせち



数量限定  
冷凍

“和洋中”の魅力が一段ずつ焔めく  
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。



## 《巻の重》 日本料理

- ◆ 海老旨煮
- ◆ 鯨昆布巻
- ◆ 数の子醤油漬
- ◆ 小城巻
- ◆ 銀鮭焼
- ◆ 紅白花型餅
- ◆ 黒ひつ西京焼
- ◆ 高野豆腐含め煮
- ◆ 椎茸旨煮
- ◆ 梅巻含め煮
- ◆ 巻ゆば味付け
- ◆ 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
- ◆ トライツサモン粘巻
- ◆ とこぶし
- ◆ 三本松
- ◆ 丸金柑
- ◆ 黒豆
- ◆ 田作り

## 《参の重》 西洋料理

- ◆ 国産黒毛和牛のローストビーフ\*
- ◆ サイ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イス
- ◆ 鯨のエスカベッシュ
- ◆ パナ貝燻製オイル漬
- ◆ ブラウトサイモンローズ
- ◆ オニオンビケルス
- ◆ 人参のラベ
- ◆ コルニッシュコンピタルス
- ◆ ライブオリブ
- ◆ スタッドオリブ
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ キノコのマリネ
- ◆ 洗皮栗甘露煮
- ◆ スワイガニのテリーヌ漁師風
- ◆ 北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニニ
- ◆ ドライマトの赤ワイン煮
- ◆ 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。

## 《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
- ◆ とびっこ燻製蒸し
- ◆ 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
- ◆ 烤餅(コッパ)の香味煮
- ◆ 桃型餅
- ◆ くらげ甘酢和え
- ◆ 緑色ザイサイ
- ◆ 豚耳の辛し和え
- ◆ 広東風又焼
- ◆ ブロックリッパ
- ◆ 白菜甘酢漬
- ◆ 赤・黄パプリカ酢漬
- ◆ くるみ餡炊き



数量限定  
冷凍

巻の重にも、参の重にも“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。



## 《巻の重》

- ◆ 鮑のオイスター煮
- ◆ 海藻添え(中国料理)
- ◆ 数の子醤油漬(日本料理)
- ◆ サイ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
- ◆ 烤餅(コッパ)の香味煮
- ◆ くるみ餡炊き
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 広東風又焼
- ◆ ブロックリッパ
- ◆ ス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
- ◆ コルニッシュコンピタルス
- ◆ ライブオリブ
- ◆ スタッドオリブ
- ◆ 銀鮭焼
- ◆ 黒ひつ西京焼
- ◆ 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

## 《参の重》

- ◆ 国産黒毛和牛のローストビーフ(西洋料理)\*
- ◆ 鯨昆布巻(日本料理)
- ◆ トリュフ入りチキンガランテイス(西洋料理)
- ◆ 小城巻
- ◆ 人参のラベ
- ◆ コルニッシュコンピタルス
- ◆ ライブオリブ
- ◆ スタッフオリブ
- ◆ トライツサモンローズ
- ◆ オニオンビケルス
- ◆ パナ貝燻製オイル漬
- ◆ 伊達巻
- ◆ 巻ゆば味付け
- ◆ 帆立旨煮
- ◆ 手まり餅
- ◆ 三本松
- ◆ 梅巻含め煮
- ◆ 椎茸旨煮
- ◆ 高野豆腐含め煮
- ◆ くらげ甘酢和え
- ◆ 洗皮栗甘露煮
- ◆ 緑色ザイサイ
- ◆ 豚耳の辛し和え
- ◆ 北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニニ
- ◆ ドライマトの赤ワイン煮
- ◆ 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。



- 東武ホテルバント東京 中国料理「竹園」料理長 増井 久
- 東武ホテルバント東京 洋食宴会調理 料理長 山本 昇
- 東武ホテルバント東京 日本料理「龍」料理長 宮本 哲也
- 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
- コートヤード・マリオット銀座 東武ホテル 日本料理 料理長 小口 裕幸
- 宇都宮東武ホテルグランド 洋食宴会調理 料理長 佐藤 充
- 宇都宮東武ホテルグランド 日本料理 料理長 長谷川 恵一



監修 取締役 統括総料理長 林 秀之

※料理長紹介写真左端より

## 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
- 2 製法
- 3 味付

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。

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。

“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。

※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。