

2023
10/2 月 から
ご予約受付中

ホテル日航大分 オアシスタワー 二〇二四

おせち料理

新春を寿ぐ、雅な祝の膳

参の重

いくらの真砂和え／紅白蒲鉾
丹波種黑豆煮／栗の甘露煮
海老の艶煮／かになます
椎茸の旨煮／金柑さわやか煮
味付け数の子／栗きんとん
伊達巻／田作り／ブリの照り焼き
鮑の旨煮／奉書巻
紅白梅松葉／小鮎の甘露煮

貳の重

おおいた和牛生ハム
おおいた和牛しぐれ煮
おおいた和牛ローストビーフ
トリユワ薫るガランティース
カニ爪／ローズサーモン／チキンルーロー
紅茶鴨の燻製／イカ短冊白焼き
合鴨とパプリカの香草テリーヌ
くるみ黄身寄せ真丈／シヨコラテリーヌ
イトヨリ鯛のエスカベッシュ

壹の重

キャビア／ロブスター／いか黄金
アンデスポークベストラム／若鶏ワイン焼き
若桃の甘露煮／帆刺松前／サーモン西京焼き
たたきごぼう／梅型八参／タコの旨煮
紅鮮昆布巻／バイ貝の旨煮／柿博多
穴子八幡巻／金柑さわやか煮／オリーブ

ホテル日航大分 オアシスタワー
和洋折衷謹製おせち 三段重 **冷凍**

44,000円 (One Harmony 会員料金 43,000円)

[サイズ: 約縦24.0cm×横24.0cm]

限定
100個

全国発送できます! ◆ 配送料無料 ◆ 配送(クール便) 12/29(金)~12/30(土)に「冷凍」でお届けいたします。

貳の重

いくらの真砂和え／紅白蒲鉾
丹波種黑豆煮／栗の甘露煮
海老の艶煮／かになます
椎茸の旨煮／金柑さわやか煮
味付け数の子／栗きんとん
伊達巻／田作り
ブリの照り焼き
鮑の旨煮／奉書巻
紅白梅松葉
小鮎の甘露煮

壹の重

おおいた和牛生ハム／おおいた和牛しぐれ煮
おおいた和牛ローストビーフ
トリユワ薫るガランティース
カニ爪／ローズサーモン／チキンルーロー
紅茶鴨の燻製／イカ短冊白焼き
合鴨とパプリカの香草テリーヌ
くるみ黄身寄せ真丈／シヨコラテリーヌ
イトヨリ鯛のエスカベッシュ

ホテル日航大分 オアシスタワー
和洋折衷謹製おせち 二段重 **冷凍**

27,500円 (One Harmony 会員料金 26,500円)

[サイズ: 約縦24.0cm×横24.0cm]

限定
350個

「洋の匠」「和の匠」監修 贅を極めたホテル謹製おせち

新春にふさわしい「洋」と「和」による極上の逸品。おおいた和牛や山海の恵み豊かに慶びを重ねた匠こだわりの品々。新年を祝う贅沢な味わいをぜひご堪能ください。



監修 洋食料理長 吉村 努



監修 和食料理長 堤 啓



ホテル公式ホームページからもお申し込みいただけます。



オンライン予約のみクレジット決済が可能です

*上記料金には消費税が含まれております。*One Harmony 会員優待料金がございませぬ。但し、ポイント積算は対象外です。*限定数に達し次第、ご予約を終了させていただきます。*本商品は食材の仕入れの都合で内容を変更する場合もございませぬ。*お買い上げ後の返品・交換は出来かねます。予めご了承ください。*写真はイメージです。