



新たな年に祝いの膳。

おせち

Hotel Crown Palais
Hamamatsu
2026



折衷一段重

和洋中折衷一段重
21,600 (税込) 円

重箱サイズ：横 28.5cm × 縦 19.5cm × 高さ 4.5cm

和・洋・中。
多彩な味を楽しむ
折衷おせち。

- 【中】
- チャーシュー 蜂蜜風味
 - 白魚のサクサク甘辛揚げ
 - 牛肉と松の柔らかな煮
 - 海老のチリソース煮
 - クルミの給炊き
 - クラゲの甘酢和えと枸杞の実
 - 桃シロップ漬け
 - 鶴大根
 - スモークサーモン
 - マンゴーと野菜のマリネ
 - ロマネスコカラッパワ
 - ケツパルベリ
 - オマール海老と彩野菜のトリュフ風味
 - ホタテ貝のクリル
 - ライフオリブ
 - スタッフオリブ
 - ドライトマトの赤ワイン煮
 - ローストビーフのピクルス巻き
 - 黒糖ローストポーク
 - ハテドカンパニニ

【洋】

- スモークサーモン
- マンゴーと野菜のマリネ
- ロマネスコカラッパワ
- ケツパルベリ
- オマール海老と彩野菜のトリュフ風味
- ホタテ貝のクリル
- ライフオリブ
- スタッフオリブ
- ドライトマトの赤ワイン煮
- ローストビーフのピクルス巻き
- 黒糖ローストポーク
- ハテドカンパニニ

【和】

- 伊達巻
- 蒟蒻鰻煮
- スワイ蟹爪旨煮
- 黒豆
- 鮑旨煮
- 松笠烏賊生煮
- 田作り
- 栗金団
- 明太子奉書巻
- 数の子
- 鰻蒲焼き
- スモークサーモン
- マンゴーと野菜のマリネ
- ロマネスコカラッパワ
- ケツパルベリ
- オマール海老と彩野菜のトリュフ風味
- ホタテ貝のクリル
- ライフオリブ
- スタッフオリブ
- ドライトマトの赤ワイン煮
- ローストビーフのピクルス巻き
- 黒糖ローストポーク
- ハテドカンパニニ



SHIKI 四季

34,560 (税込) 円

重箱サイズ：横 28.5cm × 縦 19.5cm × 高さ 4.5cm

【一段重】

- 合鴨のスモーク
- 牡蠣のしぐれ煮と姜の香り
- 福月餅
- 白餡入り寿桃
- 本子
- 蓮の美の砂糖漬け
- クルミの給炊き
- カリットアーモンド
- 鮭の芝麻味噌焼
- 椎茸の旨煮
- まつふしの旨煮
- メンマ旨煮
- 塩トマトの甘納豆風
- 帆立貝の陳皮煮
- 豚すね肉と白胡麻の煮こり
- 落花生の佃煮風味
- 鮑の香り煮
- オクラ
- フロッシー
- ロフスターの青山椒ワサビソース
- ラテッソ
- 国産牛ローストビーフ胡桃ソース
- クラゲ甘酢和えと枸杞の実
- 桃シロップ漬け
- 白菜と白木耳のヒリ辛漬け
- 茗荷の酢の物
- 寿大根
- 鶴大根
- 鶴人参

【二段重】

- 牛タンのスモーク
- 鰻の辛子山椒風味
- 蛸の青山椒和え
- チャーシュー 蜂蜜風味
- 白魚のサクサク甘辛揚げ
- 白肉の紹興酒漬け金箔添え
- コモタケの乾し海老玉子風味
- 鶏肉とカニシューナツツのデリッヌ
- 牛肉と松の柔らかな煮
- タラハ鱈の南蛮漬
- 胡瓜の漬物
- スルメと昆布の松前漬
- 海老のチリソース煮
- 鶏モモ肉の香辛料煮込み
- 数の子のクナシ風味
- ワカサギのカリット
- 金柑の紹興酒漬
- 鶏砂肝の柔らか煮
- 海老の山椒風味
- スナッペンエンドウ
- 鶴大根
- 鶴人参

「和」の心づくし。
素材本来の旨味を追求した

SHIKI 四季

34,560 (税込) 円

重箱サイズ：横 28.5cm × 縦 19.5cm × 高さ 4.5cm

- 【二段重】
- 螺貝旨煮
 - 六方慈姑
 - 花蓮根旨煮
 - ローストビーフ
 - 子持ち鮎旨煮
 - 推直旨煮
 - 甘鯛旨煮
 - 甘鯛旨煮
 - 鴨肉つみれ旨煮
 - 鰻腸内旨煮
 - 鯛龍皮昆布巻
 - 明太子奉書巻
 - 高松蒲鉾
 - 田作り
 - 栗金団
 - 鮭西京焼
 - 帆立貝旨煮
 - 秋刀魚巻旨煮
 - 国産牛南蛮巻
 - 黒豆
 - 伊勢海老塩茹
 - 鮑旨煮
- 【三段重】
- 抹茶餅オードブル
 - 紅白市松蒲鉾
 - 伊達巻
 - 赤梅甘露煮
 - 栗皮煮
 - 百合根チリ
 - 鰻海月白胡麻和え
 - いくら醤油漬
 - 胡麻らか煮
 - 握り鮭鰻煮
 - 松笠烏賊生煮
 - 海老羊田煮
 - 鰻蒲焼
 - 有頭海老鰻煮
 - 数の子
 - スワイ蟹爪旨煮
 - 公魚蓮根巻
 - 出巻玉子
 - 豚肉八幡巻

「現代の名工」に加え「黄綬褒章」を受章

総料理長 岡部 悟が生む 美味中華。