

和洋中

組み合わせる慶び
選べる楽しみ。



YUKI 17,280円(税込)
重箱サイズ：縦 20.5cm×
横 20.5cm× 高さ 4.5cm

和食一段重

- 黒豆 ■梅人参 ■鯖柚庵焼き ■数の子 ■鮑旨煮
- 帆立ピリ辛煮 ■豚肉八幡巻 ■鰻蒲焼き ■海老芋
- 田舎煮 ■鮭昆布巻 ■秋刀魚巻 織巻 ■紅白生酢
- 栗金団 ■いくら醤油漬 ■熨斗梅翡翠鳴門 ■椎茸
- 旨煮 ■手毬餅 ■葉付金柑 ■六方慈姑 ■ズワイ蟹爪
- 旨煮 ■松笠烏賊生姜煮 ■紅白市松蒲鉾 ■抹茶蕨餅
- オーロラ包み ■鯛龍皮昆布巻 ■サーモン奉書巻 ■伊
- 達巻 ■公魚蓮根巻 ■鰻場蟹の南蛮漬 ■有頭海老
- 艶煮 ■国産牛南蛮巻



HANA 17,280円(税込)
重箱サイズ：縦 20.5cm×
横 20.5cm× 高さ 4.5cm

中華一段重

- チャーシュー蜂蜜風味 ■白魚のサクサク甘辛揚げ ■金
- 柑の紹興酒漬 ■牛肉と松の木の柔らか煮 ■塩トマトの
- 甘納豆風 ■蓮の木の砂糖漬 ■クルミの飴炊き ■ロブス
- ターのチリソース煮 ■鮑の香り煮 ■落花生の茴香風味
- ブロッコリー ■数の子のクチナシ風味 ■海老の山椒風味
- サヤインゲン ■合鴨のスマーク ■杏子 ■紅棗蜜煮 ■白
- 菜と白木耳のピリ辛漬 ■茗荷の酢の物 ■桃シロップ漬
- クラゲの甘酢和えと枸杞の実 ■タラバ蟹の南蛮漬 ■燕
- の菊花 ■胡瓜の漬物 ■寿大根 ■鶴人参

TUKI 17,280円(税込)
重箱サイズ：縦 20.5cm×
横 20.5cm× 高さ 4.5cm

洋食一段重

- スモークサーモン ■ケッパーベリー ■マンゴーと野菜
- のマリネ ■ロマネスコカリフラワー ■海老のカクテル
- ホタテ貝のグリル ■海老とブロッコリーのテリーヌ ■
- ショコラ テリーヌ ■アワビの蒸し煮 タブナードソース
- オマール海老と彩野菜のトリュフ風味 ■若鶏のガラン
- ティーヌ ■鴨肉のスモーク ハチミツ風味 ■マロング
- ラッセ ■パテドカンパーニュ ■ローストビーフのピク
- ルス巻き ■ジェノアサラミ ■生ハムのチーズ巻き ■黒
- 糖ローストポーク ■ライブオリーブ ■スタッフオリーブ
- ドライトマトの赤ワイン煮 ■キャビア



選べるお得な組み合わせ

和[雪]・洋[月]・中[華]・三つの味をお得な組み合わせでお楽しみいただけるおせちです。

二段重

雪月 せつげつ 和 洋
〔和食〕〔洋食〕二段重
33,480円(税込)

三段重

雪月華 せつげっか 和 洋 中
〔和食〕〔洋食〕〔中華〕三段重
49,680円(税込)

雪華 せっか 和 中
〔和食〕〔中華〕二段重
33,480円(税込)

月華 げっか 洋 中
〔洋食〕〔中華〕二段重
33,480円(税込)



日本料理 四季 料理長
石川 勝弘

洋食 総料理長
山西 一夫

中国料理 鳳凰 総料理長
岡部 悟

こだわりぬいた美味しさの迫及。
料理長厳選の逸品。

ご予約
受付

12/23日(火)まで

ご予約・
お問合わせ

日本料理「四季」 TEL.053-452-4651
中国料理「鳳凰」 TEL.053-454-0632

お渡し日
場所

12/31日(水) 2F バンケットルーム
「サンパティ」 AM9:00～PM3:00

配送について クール宅配便でお届けいたします。

配送料 1点につき一律1,200円
配送エリア 静岡県・関東・信越・北陸・中部・関西
※離島は除きます。
お届け日 12月31日(水)

お支払い方法

○配送の場合、商品のお支払は事前のお支払い、または代金引換(クレジットカード不可)になります。ご注文者とお届け先が異なる場合は、12月23日(火)までにお支払いをお願いいたします。○お振込をご希望の場合、12月23日(火)までにお支払いをお願いいたします。また、手数料はお客様のご負担となります。ご了承ください。

※予約商品につき、商品のお取り替え、キャンセルはご容赦願います。※諸事情により献立の内容、重箱サイズ・材質が多少変更になる場合がございますので、予めご了承ください。※商品お受け取り後、指定の保存方法にて消費期限内にお召し上がりください。

ホテルクラウンパレス浜松 検索

<https://hmihotelgroup.com/crownpalais-hamamatsu>