

2026 おせち

ザ クラウンパレス 新阪急高知
監修

西洋料理

ポルチーニ茸のテリーヌ
柿黄味寿司巻
まゆ玉松葉
ミニ オーロラカスタード
塩茶の香
サーモン錦糸巻
豚肉とパセリのテリーヌ
えび市松串
牛しぐれ笹包み
金箔松葉
カニグルメテリーヌ
帆立香草焼

えび雲丹焼き松葉
さつまロールパイ
菜の花生ハム巻き
宮崎鶏ロースチーズ焼き
国産太刀魚八幡巻
若鶏西京焼
花びら百合根
炙りのどくる松葉

日本料理

数の子白醤油漬け
ぶどう豆蜜煮
寿マロン甘露煮
こはだかぶら
牛肉牛蒡巻
市松錦糸巻
ロブスター塩旨煮
田作り
柿松葉 柚子風味
鶏里芋松風
はちみつバター伊達巻
翡翠梅
松笠烏賊黄金焼
紅白市松蒲鉾
奉書巻
蛸照り焼
京芋昆布巻
夫婦日の出海老

素材にこだわった逸品を
日本料理・西洋料理・中国料理の
各シェフが監修。新しいスタイルの
クールおせちをプロデュース

お持ち帰り特典

12月30日(火)
10:00~17:00にご来館、
お持ち帰りのお客様には
三段重1セットにつき

ホテル直営レストランご利用券

1,000円分を
プレゼント

早期ご予約割引特典

12月8日(月)までの
ご予約で

~~39,000円~~
→37,000円

三段重

(和・洋・中)

4~5名様用

39,000円

限定100個

レディースサークル
ラグゼ会員様割引

~~39,000円~~
→37,000円

早期ご予約割引特典との
併用はできません

中国料理

紅茶鴨ロース焼き
金柑紹興酒漬け
豚の柚子胡椒焼き
中華風焼き帆立
かに茹巻き
柚子みぞれナマコ
ピリ辛小胡瓜
中華くらげ
有頭海老チリ

菊かぶら
蝦夷鮑活煮
あかにし生姜味串
かに爪錦糸新丈
鶏テリーヌ
いか雲丹かんざし
クルミ飴炊き
花餅 桃

お正月の食卓を彩るおせち料理
2026年もクラウンパレスの味を
お楽しみください

ご予約・お問合せは
「おせち料理予約係」まで
受付(平日)10:00~17:00

TEL(088)873-0611 FAX(088)873-1509

ホームページからもご予約いただけます <https://hmihotelgroup.com/crownpalais-kochi>



◇本品は冷凍の状態でのお届けとなります。外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)または冷暗所で約24時間自然解凍してください。
解凍時間は解凍する場所によって若干差がございますので、お召しあがり予定時間の2~3時間前に解凍状態を確認してください。
さらに20℃程度の場所に1~2時間置いていただくとより一層美味しくお召しあがりいただけます。

◇本品は、和・洋・中の各シェフがメニューの監修を行い、外部委託して製造しております。◇写真はイメージです。◇料金は全て税込。

※食物アレルギー特定9品目原材料として【小麦、卵、乳、えび、かに、クルミ、カシューナッツ】推奨19品目として【あわび、いか、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、大豆、ごま】を使用しております。