

迎春の慶びにふさわしいロブスターや栗きんとんなど、

彩り鮮やかなお料理をお重に盛り込みました。

料亭 聴涛館 特製和食二段重

【縦 21cm / 横 21cm】

31,320円(税込)

壺の重

ブリ照り焼き / 梅花蓮根スライス / にしん巻き / 空豆青煮 / ロブスター
黄身揚げ / 味付け数の子 / 紅茶鴨スモーク / 手毬麩 / あんず博多 /
いくら醤油漬 / 海老かんざし / 紅白かまぼこ / 黒豆 / ビーナッツ牛蒡 /
杉板奉書柿 / 祝い餅

式の重

帆刺黄金松前 / 笹巻茶巾 / 牛八幡巻 / 海老くるみ / 栗きんとん / エゾ鮑
うま煮 / 渋皮栗甘露煮 / 焼き帆立 / 田作り / 若草手まりサーモン / 梅麩 /
いか松笠焼き / スイートポテトロール / こんにゃく旨煮 / 竹の子旨煮 /
たこ足煮 / 海老つや煮 / 伊達巻 / 人参旨煮

壺の重

式の重

和

和

洋

グランドホテル浜松 和洋三段重

【縦 21cm / 横 21cm】

46,440円(税込)

2
洋食一段重

5
和食二段重

お得な三段重セット

グランドホテル浜松 和洋中三段重

【縦 21cm / 横 21cm】

45,360円(税込)

1
和食
一段重

2
洋食
一段重

3
中華
一段重

洋

和

中

2 グランドホテル浜松 洋食一段重

【縦 21cm / 横 21cm】

17,280円(税込)

スモークビーフスライス / 豚タンテリーヌ / 鴨ロースからし風味 / 飛騨山椒入り
ソーセージ / 焼き海老 / キャビア / リんごと豆腐のバイ包み / 帆立のスモーク /
いくら醤油漬 / サーモン錦糸ロール / シュールージュ / 紫芋のきんとん /
ひよこ豆のカレー煮込み / ふきの煮込み / 金箔 / プリニ

ホテル洋食

料理長

白柳 秀樹

彩り良く重箱に詰めました。

ホテルならではのロースト料理やテリーヌなど、

1 料亭 聴涛館 和食一段重

【縦 21cm / 横 21cm】

17,280円(税込)

数の子 / 松前漬 / いか黄金焼き / いくら醤油漬 / 子持ち貼甘露煮 / にしん
昆布巻き / 栗甘露煮 / スモーク帆立 / スモークサーモン / 海老つや煮 / 一口湯葉
巻き / うなぎ山椒煮 / 柚子博多 / 伊達巻 / なます / 蟹むき身 / 錦糸巻き / 黒豆 / 空豆
甘煮 / 鮭の西京焼き / 蟹テリーヌ / 梅くらげ / 焼いかうに真丈

料亭 聴涛館

料理長

柴田 慎一

全30品を盛り込んだ贅沢なおせちです。

和食・洋食・中華の多彩な料理、



4 グランドホテル浜松 和洋中一段重

【縦 21cm / 横 21cm】

19,440円(税込)

和食

・黒豆
・味付け数の子
・こんにゃく旨煮
・竹の子旨煮
・若草手まりサーモン
・エゾ鮑
・空豆青煮
・うなぎ山椒煮
・伊達巻
・手まり麩
・にしん巻き
・里芋松葉串
・蟹といかの海鮮蒸し
・梅麩
・焼き帆立
・祝い餅

洋食

・スモークビーフスライス
・飛騨山椒入りソーセージ
・紫いものきんとん
・サーモンの錦糸ロール
・金箔
・スモークビーフスライス
・飛騨山椒入りソーセージ
・紫いものきんとん
・サーモンの錦糸ロール
・金箔

中華

・若桃甘露煮
・くらげ醤油漬
・ドライマト赤ワイン煮
・牛八幡巻
・のどろ絹田巻き
・紅茶鴨ロール
・海老の香味野菜煮
・海老桜市松
・焼き栗
・若桃甘露煮
・くらげ醤油漬
・ドライマト赤ワイン煮
・牛八幡巻
・のどろ絹田巻き
・紅茶鴨ロール
・海老の香味野菜煮
・海老桜市松
・焼き栗

3 中国料理 朱茂琳 中華一段重

【縦 21cm / 横 21cm】

17,280円(税込)

金箔うなぎ / のどろの絹田巻き / くらげ / かんざし梅 / 昆布巻き / 牛八幡 /
菊花大根とクコの実、甘酢漬 / 海老の香味野菜煮 / マンゴー杏仁豆腐 /
カシューナッツ鮎炊き / 鶏松風 / 柚子あん世巻き団子 / 焼き栗 / 若桃甘露煮 /
ドライマト赤ワイン煮 / エゾ鮑うま煮 / 紅茶鴨ロール / 海老桜市松 / 帆立焼
/ 砂肝胡麻塩焼き / いか松笠白焼

中国料理 朱茂琳

料理長

金田 伸吾

申し込み締切日

2025年
12月23日(火)まで

お渡し日・場所

2025年12月30日(火)17:30～18:30 / 12月31日(水)10:30～16:30
※ご希望日に「おせち料理」をホテル内特設コーナーにてお渡しいたしますので、恐縮ですが
当ホテルまでご足労お願いいたします。

配達について

40,000円(税込)以上お買い上げのお客様には
無料配達いたします。
※配達エリアは、浜松市中央区とさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ

☎053-452-2112 (予約センター直通)
FAX.053-453-6673

※いずれも販売数量に限りがございますので、売り切れの場合はご容赦ください。
※商品お受け取り後、速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召上がりください。
※諸事情によりメニュー内容や重箱の色・サイズ等が変更になる場合がございます。
※宅配商品は天候・交通事情により多少の遅れが生じる場合がございます。
※予約商品につき、商品のお取替え・キャンセルはご容赦願います。