ホテル料理長が監修した特製三段重。
新春の宴に華やかな美味と笑顔を咲かせます。

※写真はイメージです。

ホテルグランヴィア　数量限定

謹製おせち

直送 冷凍

お届け日：2017年12月30日（土）

32,400円　早期割引 2017年11月27日（月）お申し込みまで　30,000円 ※税金・送料込

アレルギー特定原材料　卵・乳・小麦・えび・かに

●祝い箸4膳付き　●お重外寸サイズ（約）20.2×20.2×高さ5.7cm（一段）　●お重素材　白木

※賞味期限 冷凍保存で2018年1月31日　※数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

おせち料理 三段重 約4人前 43品

壱の重
黒豆金箔 / 柿博多 / 花びら餅 / 甘海老糀漬 / 帆立雲丹焼 / さつま芋のミルフィーユ
イセエビ ポン酢添え / からすみ / いくら醤油漬 / 蟹真丈 / 田作り
合鴨スモーク / 穴子昆布巻 / 数の子醤油漬 / さごしの生鮨

弐の重
五郎島金時渋皮の栗きんとん / かじき昆布〆 / セミドライトマトチーズ白和え
真鱈甘露煮 / いんげん / 梅人参 / 鰤西京焼 / 銀鱈西京焼 / 若桃蜜煮 / 海老旨煮
切干大根旨煮 / 鰻八幡巻 / 鶏八幡巻 / 鮭塩麹焼 / くるみ松風

参の重
鮑のコンフィ / 牛肉の煮込み / ポワッソンムースロール / ライプオリーブ
サーモンローズ / 紅白なます / ソーセージのブリオッシュ包み焼 / ピクルス / 牛舌ハム
タコのガリシア風 / 帆立スモーク / グリーンオリーブ / ローストビーフ ポン酢添え

日本料理の滋味深さと西洋料理のエッセンス。
どちらもご堪能いただける彩り豊かなおせちです。

ホテルグランヴィア　数量限定

和洋おせち

直送 冷凍

お届け日：2017年12月30日（土）

21,600円　早期割引 2017年11月27日（月）お申し込みまで　20,000円 ※税金・送料込

アレルギー特定原材料　卵・乳・小麦・えび・かに

●祝い箸4膳付き　●お重外寸サイズ（約）20.1×20.1×高さ5.4cm（一段）　●お重素材　紙製

※賞味期限 冷凍保存で2018年1月31日　※数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

おせち料理 二段重 約4人前 30品

和の重
海老の湯葉巻 / 穴子昆布巻 / いんげん / 筍旨煮 / 梅人参 / 田作り
かじき昆布〆 / 甘海老糀漬 / 蟹真丈 / 黒豆金箔 / いくら醤油漬
くらげ入り紅白なます / 若桃蜜煮 / 鰤西京焼 / くるみ松風 / 海老旨煮 / 塩きんぴら

洋の重
五郎島金時渋皮の栗きんとん / 金山寺味噌鶏レバーテリーヌ / 数の子ジェノベーゼ
セミドライトマトチーズ白和え / クリームチーズ味噌漬錦糸巻 / 鮑のコンフィ
サーモンローズ / 紅白なます / ローストビーフ ポン酢添え / 砂肝のコンフィ
帆立スモーク / 合鴨スモーク / 牛ホホ肉のシチュー

※写真はイメージです。

美味の新しいスタンダード
「冷凍おせち」の魅力

新年の宴にふさわしい「ホテルグランヴィアのおせち」。
「確かな美味しさ」をお約束するために、おせちを冷凍してお届けいたします。

保てる
おせちはおつくりしたあと、マイナス40℃で急速冷凍。美味しさやみずみずしさを瞬時に封じ込めるため、素材本来の味と風味をお楽しみいただけます。

優しさ
日持ちをよくするための濃い味付けに頼ることなく調理できるので、食材の自然な美味しさを生かした豊かな味わいをお楽しみいただけます。

選べる
お客様がお召し上がりになりたい日時に合わせて、解凍のタイミングをお選びいただけます。解凍後は、そのまま食卓へ。この手軽さも魅力です。

解凍方法について

外箱からおせちを取り出し、風呂敷をほどきましたら、ラップ包装のままお重を一段ずつ冷蔵庫内（5～10℃前後）に入れ、約24時間解凍してください。さらに室温で1時間程置きますと、より美味しくお召し上がりいただけます。

※解凍時間は目安です。重箱を重ねたまま解凍される場合や庫内環境などによっては、さらに多少の時間を要することがあります。途中で解凍状況をご確認ください。
※急速解凍いたしますとドリップ（旨味成分を含んだ液体）が出ることがありますので、必ず冷蔵庫内で解凍してください。　※解凍後は冷蔵庫内（10℃以下）で保管し、お早めにお召し上がりください。　※一度解凍された商品は、再冷凍しないでください。

※イセエビはアフリカミナミイセエビ使用。　※数に限りがございます。あらかじめご了承ください。