

2018年10月吉日

株式会社ホテルグランドパレス

3人の料理長がこだわりぬいた特製おせち 「ホテルグランドパレスのおせち料理」

数量限定
要予約

ご予約期間:2018年12月20日(木)まで

お引き渡し日:2018年12月31日(月)

東京・九段のホテルグランドパレスでは、今年もホテルならではの上品な美味しさをご家庭でもお楽しみいただけるおせち料理をご用意いたしました。料理長が厳選し、こだわりぬいた年の初めの縁起物。

和食、洋食、中華の3種類よりお好みに合わせてお選びいただけるほか、ご自宅、ご指定の場所へ配送いたします。

ホテルグランドパレスの特製おせち料理で、晴れやかなお正月をお迎えください。

■和食おせち料理 二段重(4名様用) ¥34,000

お引き渡し場所:日本料理「千代田」(B1F)

【壹の重】紅鮭紅白巻 / 長老喜

田作り / 黒豆蜜煮 柚子釜盛り 他 全15品

【貳の重】真名鰹西京焼き / 車海老艶煮

穴子八幡巻 / 小鮎旨煮 他 全16品

一段重(2名様用・全31品)¥23,000のご用意もございます。



日本料理「千代田」
料理長 松本剛

■洋食おせち料理 二段重(4名様用) ¥34,000

お引き渡し場所:フランス料理「クラウンレストラン」(23F)

【壹の重】活オマール海老と彩り野菜のマリネ 金箔飾り

自家製フォアグラのテリーヌ パンドエピス添え

国産牛ローストビーフ / 鮑の白ワイン蒸し 他 全9品

【貳の重】スモークサーモン バラ仕立て / キャビア

合鴨スモーク スペイン産オリーブ添え

自家製タラバ蟹のテリーヌ コニャック風味 他 全9品

一段重(2名様用・全18品)¥23,000のご用意もございます。



フランス料理
「クラウンレストラン」
シェフ 小峰康司

■中華おせち料理 二段重(4名様用) ¥28,000

お引き渡し場所:広東料理「萬壽苑」(B1F)

【壹の重】鮑の塩煮 / 皮付き豚の角煮

筍の中国風炒め / 海老の冷製 他 全7品

【貳の重】海老の甘辛和え / 和牛肉の佃煮 胡麻和え

栗の中国風金団 / 蟹のハサミの衣揚げ 他 全7品

ふかひれの姿煮 オイスターソース 2枚(真空パック包装)



広東料理「萬壽苑」
料理長 大田気流甫

※各料金共、消費税・送料込。 ※国内配送のみ承ります。

※お料理内容は変わる場合もございますので予めご了承ください。 ※写真は二段重イメージです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

ホテルグランドパレス おせち受付係 (受付時間 9:00~21:00)

TEL 03-3264-1111(代表) <https://www.grandpalace.co.jp>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ホテルグランドパレス 営業企画課 沼尻・田野

TEL 03-3264-3013 FAX 03-3264-1925 E-MAIL: kikaku@grandpalace.co.jp