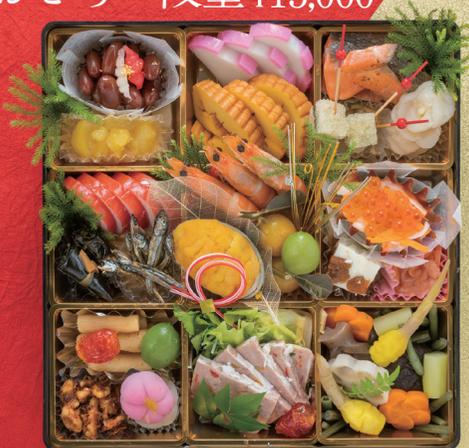


和風おせち一段重 ¥13,000



中国おせち一段重 ¥13,000



八田総料理長の
フレンチオードブル

3~4人前

¥8,000



お子様用おせち

¥3,000



限定 30 個

人気
商品

純生ニューイヤーロール



¥4,300

純生クリームと5種類の
フルーツをサンドした
全長45cmのロールケーキ

おせちのご予約

別紙のご注文用紙をご利用ください。
またはWebからの予約が便利です!

八戸パークホテル

ご来館受取のお客様に限り、おせち料理1つご注文ごとに

500円パークホテル飲食券プレゼント!

※お子様用おせちは対象外です。

予約締切

2021年12月26日(日)

お渡し日

2021年12月30日(木)・31日(金)
2022年1月1日(土・祝)

※1万円以上のご注文で八戸市内に限り配達いたします。
※表示価格は全て税込みです。

0178-43-1111 八戸市吹上1-15-90 MIYAGO HOLDINGS

おせち

新年を寿ぐホテルの味

HACHINOHE PARKHOTEL

和洋中厳選おせち三段重



¥46,000

和風特選おせち三段重



¥35,000

和中おせち二段重



¥24,000

日本料理

- 伊勢海老
- 伊達巻
- 黒豆金箔
- 紅白千代呂貴
- 栗金団
- 紅白蒲鉾
- 焼雲丹
- 葉付金柑
- 紅白氷頭膾イクラのせ
- スモークサーモン粘巻き
- ままかり紅白巻き
- 数の子
- ニシン一口巻き
- 鮑山椒焼
- 田作り
- 銀鱈西京焼き
- カニ爪チーズ焼き
- 花蓮根

西洋料理

- 牛フィレ肉のステーキ和風ソース
- 豚肉の赤ワイン煮 温野菜添え
- ロブスターグラタン
- キャビア
- スモークサーモンバラ仕立て
- カニとカボチャのテリーヌ

中国料理

- 脱皮蟹の揚げ物
- 大海老のチリソース煮
- 豚角煮
- 椎茸旨煮
- えび桜ロール
- クラゲの和えもの
- 殻付鮑煮貝
- 紅チャーシュー
- 花餅

壺ノ重 (祝肴)

- 伊勢海老
- 伊達巻
- 黒豆
- 紅白千代呂貴
- 栗金団
- 数の子
- ニシン一口巻き
- 紅白蒲鉾
- 百合根甘露煮
- 田作り
- 焼雲丹
- 葉付金柑
- 花餅紅梅
- 花餅白梅
- 柿博多
- ままかり紅白巻き
- スモークサーモン粘巻き
- 紅白氷頭膾イクラのせ
- 金柑百合根市松

貳ノ重 (焼き物)

- 銀鱈西京焼
- 紅鮭塩焼き
- 鮑山椒焼
- 烏賊松笠白焼
- 羽子板蒲鉾
- 塩トマト甘納豆
- 真鯛さずし
- 十勝ハーブ牛ローストビーフ
- 焼き帆立
- カニ爪チーズ焼き
- チーズ入りミートテリーヌ
- 鴨パストラミチーズ巻き

参ノ重 (煮物)

- 車エビ酒蒸し
- 本鱈煮
- 丸十甘露煮
- 渋友栗甘露煮
- 子持ち鮎山椒煮
- 鯉胡桃
- 花蓮根
- 叩き牛蒡
- 蛸柔らか煮
- 姫くわい松笠
- 鈴くわい
- 細竹の子
- 手網こんにやく
- 鶴の子里芋
- 千社唐
- 花人参
- 椎茸
- 蕨
- 木の芽

日本料理

- 有頭エビ酒蒸し
- 伊達巻
- 黒豆金箔
- 紅白千代呂貴
- 栗金団
- 百合根甘露煮
- 銀鱈西京焼き
- チーズ入りミートテリーヌ
- 紅白氷頭膾イクラのせ
- 葉付金柑
- 若桃甘露煮
- 十勝ハーブ牛ローストビーフ
- あけぼの巻きチーズ
- 柿チーズ寄せ
- 塩トマト甘納豆
- ままかり紅白巻き
- 煮しめもの
- 花蓮根/千社唐/姫くわい松笠
- 手網こんにやく/花人参/蕨
- 椎茸/木の芽

中国料理

- 花餅紅梅
- 花餅白梅
- 豚角煮
- 椎茸旨煮
- えび桜ロール
- 蟹風味蒲鉾
- 合鴨チーズ串
- クラゲの和えもの
- アーモンド蜜煮
- 海老のチリソース煮
- 雑穀クルミおはぎ
- 杉板包み (餅菓子あん入り)