

おせち

新年を寿ぐホテルの味



和風おせち一段重 ¥13,000 (税込¥14,040)

容器サイズ：25.6cm×25.6cm×4.1cm



お子様用おせち
¥3,500 (税込¥3,780)



中国おせち一段重 ¥13,000 (税込¥14,040)

容器サイズ：25.6cm×25.6cm×4.1cm



人気商品 純生ニューイヤーロール
¥4,200 (税込¥4,536)

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



ホテルメイド 八田総料理長の
フレンチオードブル ¥10,000 (税込¥10,800)

容器サイズ：38cm×38cm×3.1cm (丸型)

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 2023年12月20日(水)

お渡し日 2023年12月30日(土)・31日(日)・2024年1月1日(月・祝)

※30日・31日は、1万円以上のご注文で八戸市内に限り配達いたします。
※1日の受取はご来館のみとなります。

※消費税はすべて8%です。

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

HACHINOHE PARKHOTEL

和洋中厳選おせち三段重



¥ 46,000 (税込¥49,680)

和風特選おせち三段重



¥ 35,000 (税込¥37,800)

和中おせち二段重



¥ 24,000 (税込¥25,920)

日本料理

伊勢海老
伊達巻
紅白蒲鉾
栗金団
葉付金柑
若桃甘露煮
銀鱈西京焼
塩トマト甘納豆
黒豆（金箔）
紅白千代呂貴
スモークサーモン砵巻
ままかり紅白巻
数の子土佐漬
鮑山椒焼
花蓮根（木の芽）
紅白氷頭膾イクラのせ
焼雲丹

西洋料理

牛フィレ肉のステーキ和風ソース
タコ蒸し焼き
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
海鮮春巻き
チーズ入りミートテリーヌ

中国料理

フカヒレ小ビレ姿煮
大海老の矜リソース煮
ナマコ煮込み山椒
オードブルチーズ
豚角煮
紅チャーシュー
天然殻付鮑煮貝
市松
花餅桃
ピリ辛豚タンスモーク
クラゲの和え物

容器サイズ：20.2cm×20.2cm×5.6cm×3段

壹ノ重(祝肴)

伊勢海老
伊達巻
紅白蒲鉾
葉付金柑
若桃甘露煮
焼雲丹
紅白氷頭膾イクラのせ
黒豆（金箔）
紅白千代呂貴
栗金団
金柑百合根市松
花餅紅梅
花餅白梅
一口ニン昆布煮
百合根甘露煮
数の子土佐漬

貳ノ重(焼き物)

銀鱈西京焼
紅鮭塩焼
鮑山椒焼
有頭海老塩焼
真鯛きずし
十勝ハーブ牛ローストビーフ
マジキ生スモーク
塩トマト甘納豆
焼帆立
カニ爪チーズ焼
烏賊松笠白焼
スモークサーモン砵巻
柿チーズ寄せ
ままかり紅白巻

参ノ重(煮物)

車海老酒蒸し
本鱈煮
丸十甘露煮
渋皮栗甘露煮
子持ち鮎山椒煮
鯉胡桃
花蓮根
姫慈姑松笠
手網こんにゃく
花人参
千社唐
椎茸
蕨
蛸柔らか煮
叩き牛蒡
里芋六方
姫竹
木の芽

容器サイズ：18.9cm×18.9cm×5.4cm×3段

日本料理

焼海老
伊達巻
十勝ハーブ牛ローストビーフ
栗金団
葉付金柑
黒豆（金箔）
紅白千代呂貴
百合根甘露煮
花餅紅梅
花餅白梅
銀鱈西京焼
紅白氷頭膾イクラのせ
マジキ生スモーク
塩トマト甘納豆
花蓮根
姫慈姑松笠
手網こんにゃく
千社唐
花人参

中国料理

椎茸
蕨・木の芽
杉井包み
サーモンローズ
ピリ辛豚タンスモーク
フカヒレ小ビレ姿煮
椎茸煮
市松
オードブルチーズ
クラゲの和え物
海老の矜リソース煮

容器サイズ：19.1cm×19.1cm×5.8cm×2段