



限定200個
和風おせち
一段重

¥15,120 (税込)

容器サイズ：25.6cm×25.6cm×4.1cm



限定160個
中国おせち
一段重

¥15,120 (税込)

容器サイズ：25.6cm×25.6cm×4.1cm



限定250個
ホテルメイド
八田総料理長の
フレンチ
オードブル

¥11,880 (税込)

容器サイズ：38cm×38cm×3.1cm (丸型)



限定30個
お子様用おせち

¥4,320 (税込)



限定50個
純生ニューイヤー
ロール

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

¥4,968 (税込)

おせちのご予約

予約締切 2025年12月25日(木)

別紙のご注文用紙を
ご利用ください。
またはWebから
のご予約が便利です！
※消費税はすべて8%です。



ご来館受取のお客さま限定
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。

お渡し日 2025年12月30日(火)・31日(水)・2026年1月1日(木・祝)

※30日・31日は、15,000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。

HACHINOHE PARKHOTEL

八戸市吹上1-15-90 tel.0178-43-1111

MIYAGO
HOLDINGS



HACHINOHE
PARKHOTEL

おせち

新年を寿ぐホテルの味

限定25個

和洋中厳選 おせち三段重

¥52,380

(税込)

日本料理

- ・タラバ雲丹焼き
- ・伊達巻
- ・唐千寿
- ・栗金団
- ・葉付き金柑
- ・花蓮根
- ・木の芽
- ・甘鯛若狭焼き
- ・黒豆（金箔）
- ・紅白千代呂貴
- ・スモークサーモン砵巻
- ・若桃甘露煮
- ・金柑百合根市松
- ・数の子
- ・一口ニシン昆布巻き
- ・紅白水頭脰
- ・イクラ

中国料理

- ・中国風焼きホタテ
- ・豚角煮
- ・花餅もも
- ・クルミ甘露煮
- ・蝦夷あわび活煮
- ・モウカザメヒレ醤油煮
- ・海老のうま煮
- ・紅茶鴨ロース山椒風味
- ・中華飯ダコ
- ・大海老のチリソース煮
- ・ミニフルーツ串

西洋料理

- ・牛フィレ肉のステーキ和風ソース
- ・人参・大根・ブロッコリー
- ・イカ彩り甘酢和え
- ・ロブスターグラタン
- ・キャビア
- ・スモークサーモンサラダ
- ・イカスミリゾットコロケ

容器サイズ：20.2cm×20.2cm×5.6cm×3段



限定80個

和風特選 おせち三段重

¥41,040

(税込)

壱ノ重 祝肴

- ・伊勢海老
- ・伊達巻
- ・紅白蒲鉾
- ・数の子
- ・焼ウニ
- ・若桃甘露煮
- ・紅白水頭脰
- ・イクラ
- ・栗金団
- ・花餅紅梅
- ・花餅白梅
- ・金柑百合根市松
- ・一口ニシン昆布巻
- ・柿博多
- ・黒豆（金箔）

弐ノ重 焼き物

- ・油鰯袖庵焼き
- ・紅鰯塩焼き
- ・鮑
- ・蛤チーズ焼き
- ・真鯛きずし
- ・活鮮ボイルエビ
- ・ローストビーフ
- ・焼帆立
- ・カニ爪
- ・叩き牛蒡
- ・柿チーズ寄せ
- ・鳥賊松笠
- ・塩トマト甘納豆

参ノ重 煮物

- ・車海老
- ・本鰯煮
- ・丸十甘露煮
- ・子持ち鮎山椒煮
- ・鯉胡桃
- ・花蓮根
- ・姫慈姑松笠
- ・手綱こんにやく
- ・桜人参
- ・千社唐
- ・椎茸
- ・蛸柔らか煮
- ・里芋六法
- ・姫竹
- ・木の芽

容器サイズ：18.9cm×18.9cm×5.4cm×3段

限定100個

和中 おせち二段重

¥27,000

(税込)

日本料理

- ・椎茸
- ・蕨（木の芽）
- ・ローストビーフ
- ・栗金団
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・葉付き金柑
- ・花蓮根
- ・姫慈姑松笠
- ・手綱こんにやく
- ・千社唐
- ・梅人参

中国料理

- ・海老のチリソース煮
- ・大連クラゲの甘酢和え
- ・紅チャーシュー
- ・蝦夷あわび活煮
- ・サーモンローズ
- ・紅茶鴨三色巻き
- ・中華飯ダコ
- ・魚介ムース包み市松模様の栗紹興酒漬
- ・焼栗紹興酒漬
- ・花餅もも
- ・ミニフルーツ串

容器サイズ：19.1cm×19.1cm×5.8cm×2段

