

# おせち

2025年  
新春 日



執行役員 和食部料理長  
浜崎 明人

執行役員 洋食部料理長  
天川 伸也

厳選された素材を使い、一品一品丹念に仕上げた華やかなおせちをお楽しみください。今年は3種類の和洋おせちをご用意しました。

先着  
50  
個

高級食材を盛り込んだ豪華58品目のおせち 和・洋 各二段  
**特製和洋おせち** (4~5人前) **54,000円**  
(税込)

**特典** ホテル受取りの場合、ホテル商品券3,000円を差し上げます。



今年の  
目玉

◆重箱サイズ20×30×6cm

和 風

洋 風

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <b>一の重</b><br>伊勢海老<br>紅白魚<br>赤海老柚子麴<br>寿唐墨<br>笹小川<br>干柿ホワイトチョコ<br>伊達巻<br>手まり餅<br>栗きんとん<br>紅白蒲鉾<br>海老袷紗焼<br>鮑柔らか煮<br>黒豆<br>長老喜 | <b>二の重</b><br>メヌケ西京焼<br>鱈昆布<br>笹巻団子<br>祝数の子<br>海老旨煮<br>田作り<br>五福なます<br>鱈龍皮巻<br>松前和え<br>焼湯葉巻<br>蛸旨煮<br>筍土佐煮<br>亀甲椎茸<br>射込烏賊<br>穴子巾着<br>鱈昆布巻<br>絵馬蒲鉾 | <b>三の重</b><br>紅ズワイガニ爪とオマールエビ爪のマリネ<br>イカとチーズのサラダ仕立て<br>サヨリの若草巻き スタッフオリーブ添え<br>明太子キッシュとホタテ貝<br>真蛸と野菜のバジル風味<br>サーモンマリネ錦糸巻き<br>パイ貝とイカ松笠<br>栗のブランデー風味<br>オーロラカスタード<br>エビと野菜のテリーヌ |
|   |  | <b>四の重</b><br>黒毛和牛ローストビーフ ジャポネソース<br>小胡瓜のピクルス<br>黒糖豚バラ角煮<br>カルピチーズとカモスマーク<br>イタリアン風チキンサラダ<br>若鶏のガランティーマ<br>生ハムとチーズの盛り合わせ<br>ざつまロールパイ<br>ドライフルーツとナッツのテリーヌ                    |

先着  
400  
個

天川料理長の黒毛和牛ビーフカレー3個付き  
**ロイヤルおせち** (3~4人前)  
和・洋 各二段 **36,000円** (税込)

**特典** ホテル受取りの場合、ホテル商品券2,000円を差し上げます。



今年は  
黒毛和牛  
ビーフカレー  
をご用意!

和 風 洋 風

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>一の重</b><br>海老旨煮<br>鮑柔らか煮<br>鱈昆布巻<br>栗きんとん<br>伊達巻<br>海老袷紗焼<br>笹巻団子<br>紅白蒲鉾<br>田作り | <b>二の重</b><br>五福なます<br>松前和え<br>黒豆<br>長老喜<br>筍土佐煮<br>亀甲椎茸<br>射込烏賊<br>焼湯葉巻<br>蛸旨煮<br>赤魚西京焼<br>本鱈煮 | <b>三の重</b><br>ローストビーフ ジャポネソース<br>小胡瓜のピクルス<br>黒糖豚バラ角煮<br>若鶏のガランティーマ<br>イタリアン風チキンサラダ<br>カルピチーズとカモスマーク      |
|   |   | <b>四の重</b><br>ホタテ貝と明太子キッシュ<br>オーロラカスタード<br>栗のブランデー風味<br>イカとチーズのサラダ仕立て<br>パイ貝とイカ松笠<br>サヨリの若草巻き スタッフオリーブ添え |

◆重箱サイズ20×20×6cm

※カレーの写真はイメージです。

少人数  
で楽しむ

先着  
150  
個



◆重箱サイズ20×30×6cm

七彩・フェニックス特製  
**レストランおせち** (3人前) **27,000円** (税込)

**特典** ホテル受取りの場合、ホテル商品券1,000円を差し上げます。

七 彩 (和 風) フェニックス (洋 風)

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 栗きんとん<br>寿唐墨<br>笹巻団子<br>鱈昆布<br>紅白蒲鉾<br>海老袷紗焼 | 赤魚西京焼<br>子持鮎甘露煮<br>海老旨煮<br>鮑柔らか煮<br>鱈昆布巻 | 黒豆<br>長老喜<br>伊達巻<br>手まり餅<br>松前和え<br>祝数の子 | ホタテ貝と明太子キッシュ<br>ソーセージテリーヌ<br>真蛸と野菜のバジル風味<br>サーモンマリネ錦糸巻き<br>パイ貝とイカ松笠<br>黒毛和牛ローストビーフ ジャポネソース<br>小胡瓜のピクルス<br>カモスマーク<br>黒糖豚バラ角煮 |
|--|--|--|---|

**ご予約** 限定数になり次第締め切らせていただきます。  
**お受取** 12月31日 9時~17時、ホテル1階にて。ホテル受取り特典ございます。  
**配達** 12月31日、鹿児島市内(吉田・桜島・松元・喜入・郡山は除く)に限り配達いたします。運送会社を使った発送はお受けしていません。