

博多サンヒルズホテルおせち料理の
七つのこだわり

- ❶ 博多サンヒルズホテル総料理長が、ホテルレシビで一つ一つ味を監修
- ❷ 徹底した衛生管理と最新の冷凍技術で出来立ての美味しさをそのままに
- ❸ 博多料亭「稚加榮」の辛子明太子が入っているのはサンヒルズのおせちだけ
- ❹ 新春祝い博多雑煮セットの「特製あごだし」は総料理長こだわりの手づくりです
- ❺ 博多雑煮の材料は全て入っておりますので、簡単に美味しい雑煮が作れます
- ❻ 離れて暮らすご家族へ、お世話になった方へ全国無料配送いたします
- ❼ 勤務やご都合に合わせて、配達日を指定出来ます

博多料亭
稚加榮
辛子明太子
入り

博多サンヒルズホテル総料理長監修

博多おせち料理

料理

2022
新春



壺の重

貳の重

参の重

48品目
約3.2kg

三段おせち7寸 21cm×21cm
¥19,800 税込

簡単WEB申込み可

ご注文は

8月31日(火)まで

全国無料冷凍配送

解凍の日安：冷蔵庫内で約24時間程度必要

三段おせち料理のお品書き

- ・ぶり照焼
- ・真砂和え
- ・ままかり源平巻
- ・中華クラゲ
- ・牛肉笹包み
- ・紅鮭昆布巻
- ・栗金団
- ・つぶ貝山葵和え
- ・養老海老芝煮
- ・海老ふくき焼き
- ・穴子八幡巻
- ・「博多一番どり」坦々鶏
- ・鶏手羽の極め焼き
- ・紅白なます(天・干し柿)
- ・寿麩
- ・椎茸コーラ煮
- ・姫丸十蜜煮

参の重

- ・合鴨紀州煮
- ・鶏明太射込み
- ・口取カスタード
- ・くるみ土佐和え
- ・サーモンテリリヌ
- ・紅白蒲鉾
- ・若桃甘露煮
- ・松前漬
- ・鯛塩釜焼き
- ・甘鯛西京焼き
- ・にしん昆布巻

貳の重

- ・胡麻餅の千代包み
- ・カステラ伊達巻
- ・イカ明太
- ・わかさぎ艶煮
- ・柚子叉焼
- ・ローストビーフ
- ・サーモン蕎麦見立て
- ・子持ち海老のサラダ
- ・鮑福良煮
- ・金柑蜜煮
- ・はりはりサラダ
- ・茎芋伽羅煮
- ・数の子八方漬
- ・黒豆蜜煮(天・金箔)
- ・苺の紅白市松
- ・子持ち海老のサラダ

壺の重

- ・鶏福良煮
- ・金柑蜜煮
- ・はりはりサラダ
- ・茎芋伽羅煮
- ・数の子八方漬
- ・黒豆蜜煮(天・金箔)
- ・苺の紅白市松
- ・子持ち海老のサラダ