

博多サンヒルズホテル総料理長監修

# 博多おせち

料理

2022  
新春

簡単WEB申込み可

ご注文は

9月30日(木)まで

全国無料冷凍配送

解凍の目安: 冷蔵庫内で約24時間程度必要

博多料亭  
椎加榮  
辛子明太子  
入り

博多サンヒルズホテルおせち料理の

## 七つのこだわり

博多サンヒルズホテル総料理長が、ホテルレシピで一つ一つ味を監修  
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  
博多料亭「椎加榮」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  
新春祝い博多椎煮セットの「特製あごだし」は総料理長こだわりの手づくりです  
博多椎煮の材料は全て入っておりますので、簡単に美味しい椎煮が作れます  
離れて暮らす家族へ、お世話になった方へ全国無料配送いたします  
勤務やご都合に合わせて、配達日を指定出来ます



## 三段おせち料理のお品書き

### 参の重

- ・ぶり照焼
- ・真砂和え
- ・ままかり源平巻
- ・中華クラゲ
- ・紅鮭昆布巻
- ・栗金剛
- ・つぶ貝山葵和え
- ・養老海老芝煮
- ・穴子八幡巻
- ・「博多一番どり」坦々鶏
- ・牛肉笹包み
- ・寿麩
- ・姫九十蜜煮
- ・椎茸コーラ煮
- ・海老ふくさ焼き
- ・鶏手羽の極め焼き
- ・紅白なます(天・干し柿)
- ・椎茸

### 式の重

- ・合鴨紀州煮
- ・鶏明太射込み
- ・口取カスターード
- ・くるみ土佐和え
- ・サーモンテリーヌ
- ・紅白蒲鉾
- ・若桃甘露煮
- ・松前漬け
- ・鰤の千代包み
- ・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
- ・サーモン薔薇見立て
- ・紅白蒲鉾
- ・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

### 壹の重

- ・「椎加榮」の辛子明太子
- ・鶏松風
- ・蛸照焼
- ・鰯のとまと煮
- ・海老のチリ煮
- ・子持ち海老のサラダ

三段おせち7寸 21cm×21cm

¥19,800 税込

48品目  
約3.2kg