



博多サンヒルズホテルおせち料理の

七つのこだわり

- 壺 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
- 式 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
- 参 博多の食通や料理人も認める博多漁家「磯貝」の絶品辛子明太子
- 四 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
- 伍 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
- 六 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
- 七 勤務やご都合に合わせて、配達日を指定出来ます

2023
新春



参の重



式の重



壺の重

三段おせち料理のお品書き

- ・鶏手羽の極め焼き
- ・牛肉笹包み
- ・イカ明太
- ・伊都国チーズケーキ
- ・ままかり源平巻
- ・若桃甘露煮
- ・サーモン蕎麦見立て
- ・穴子八幡巻
- ・甘鯛西京焼
- ・ローストビーフ
- ・栗金団
- ・叩き牛蒡
- ・つぶ貝山葵和え

参の重

- ・金柑蜜煮
- ・紅鮭昆布巻
- ・鮑福良煮
- ・蛤照焼
- ・子持ち海老のサラダ
- ・公魚艶煮
- ・合鴨博多紫煮
- ・若鶏の津軽焼き
- ・黒豆蜜煮(天・金箔)
- ・海老のチリ煮
- ・豚柔煮
- ・くるみ土佐和え
- ・紅白なます(天・祇園坊)
- ・海老袷紗焼
- ・母の紅白市松
- ・口取カスタード

式の重

- ・海老芝煮
- ・松前漬
- ・中華クラゲ
- ・メ鯖昆布巻
- ・筑前煮
- ・茎芋伽羅煮
- ・カステラ伊達巻
- ・辛子明太子
- ・数の子八方漬
- ・鶏松風
- ・鯛照焼
- ・鯛トマト煮
- ・裏白椎茸
- ・北欧サラダ

壺の重

44品目

三段おせち7寸 21cm×21cm

¥22,000 税込

博多

おせち

料理

博多サンヒルズホテル総料理長監修 | 数量限定 |

簡単WEB申込み可

ご注文は

9月30日(金)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