

博多サンヒルズホテル総料理長監修
—数量限定—

博多 おせち

料理

2023
新春

式の重

壱の重

三段おせち7寸 21cm×21cm

¥22,000 税込

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

解凍の目安: 冷蔵庫内で約24時間程度必要

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
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
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
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

式の重

- 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
- ままでかり源平巻
- 若桃甘露煮
- サーモン薔薇見立て
- 金柑蜜煮
- 姫丸十蜜煮
- 鶏手羽の津軽焼き
- 合鴨博多紫煮
- 公魚艶煮
- 子持ち海老のサラダ
- 蛸照焼
- 鮑福良煮
- 紅鮭昆布巻
- 甘鰯西京焼
- ローストビーフ
- 栗金団
- 叩き牛蒡
- つぶ貝山葵和え

参の重

- カステラ伊達巻
- 茎芋伽羅煮
- 筑前煮
- メ鯛昆布巻
- 中華クラゲ
- 松前漬け
- 海老芝煮
- 黒豆蜜煮(天・金箔)
- 海老のチリ煮
- 豚柔煮
- 裏白椎茸
- 北欧サラダ
- 辛子明太子
- 数の子八方漬け
- 鶏松風
- 鰯照焼
- 鰯トマト煮
- 海老祇焼
- 苺の紅白市松
- くるみ土佐和え
- 紅白なます(天・祇園坊)
- 海老祇焼
- 口取カスターード

壱の重

44品目

三段おせち7寸 21cm×21cm

¥22,000 税込