

日本人の五感に響く、美しい国・日本の寿ぎの習わし。



SHIMONOSEKI

Grand Hotel

2023 下関グランドホテルの《おせち料理》

Dishes for the New Year 2023

Beautiful Japan The custom of celebration. Our chef can only provide the first-class service in the dishes for newyear pile.



【一の重】 国産伊勢海老の浜茹で ● とこふし旨煮 ● 数の子土佐煮 ● 一口昆布巻き ● 梅百合根 ● いんげん豆 ● 小鯛笹漬け ● はす海老新丈挟み ● 日の出砵巻き ● 紅白鮪 ● いくら ● 安納芋金団 ● 鳴門金時蜜煮 ● 金柑甘露煮 ● 鱈幽庵焼き ● 芥子蓮根 ● 鴨寄せ ● 彩蒲鉾 ● 松風 ● 若烏梅ごぼう巻き ● 帆立スモーク ● 手毬餅 ● 鳥賊雲丹蕨

【二の重】 筑前煮 ● オランダ豆腐 ● 菊花つみれ ● 落煮 ● ねじり梅人參 ● きぬさや ● たらこ昆布巻き ● 生麩笹万十 ● 厚焼き玉子 ● 杉板包み餅 ● 公魚甘露煮 ● 豚市松巻き ● 真鱈南蛮漬け ● ローストビーフ ● 野菜のピクルス ● 若鶏手羽中のスパイシー焼き ● ソーセージのバイ包み焼き ● ズワイ蟹と魚介のテリーヌ ● カクテルマヨネーズソース ● 有頭海老の白ワイン煮 ● 干柿と胡桃のクリームチーズ

【三の重】 スモークサーモン ● 海老レンコン砵巻き ● 河豚のエスカベッシュ ● 真鯛のオープン焼き柚子風味 ● 豚肉と野菜のパテ ● ローズマリーの香り ● 栗の渋皮煮 ● コニャック風味 ● 金箔 ● 国産豚ロースト肉の粒マスタード焼き ● 若鶏の香草ハロティヌ ● 合鴨の低温ロースト黒胡椒風味 ● ホーレン草とベーコンのキッシュ ● 生キャラメルロールケーキ ● 抹茶のブラウニー

限定 100 セット
三段重
(四~五名様用)
(1段のサイズ)
210mm×210mm×45mm
(内寸)

ご注文・キャンセル最終は
12月26日[月]まで
税込 **¥31,000**

ホテルシェフならではの心づくしのおもてなし重。
ご注文方法は中面をご覧ください。



【一の重】 有頭海老煮 ● 厚焼き玉子 ● たらこ昆布巻き ● 豚市松巻き ● 梅百合根 ● 手毬餅 ● 筑前煮 ● オランダ煮 ● 菊花つみれ ● 落煮 ● ねじり梅 ● きぬさや ● 鱈幽庵焼き ● 鴨寄せ ● 彩蒲鉾 ● 辛子蓮根 ● 紅白鮪 ● いくら ● 小鯛笹漬け ● はす海老新丈挟み ● 日の出砵巻き ● 数の子土佐煮 ● 鴨スモーク ● 帆立スモーク ● 一口昆布巻き ● いんげん豆

【二の重】 スモークサーモン醬漬作り ● ローストビーフ ● 野菜のピクルス ● 海老レンコンの砵巻き風 ● 干柿と胡桃のクリームチーズ ● 豚肉と野菜のパテ ● ローズマリーの香り ● 栗の渋皮煮 ● コニャック風味 ● 金箔 ● 国産豚のロース肉粒マスタード焼き ● 合鴨の低温ロースト黒胡椒風味 ● 若鶏の香草ハロティヌ ● ソーセージのバイ包み焼き ● 河豚のエスカベッシュ ● 真鯛のオープン焼き柚子風味 ● ホーレン草とベーコンのキッシュ ● 生キャラメルロールケーキ ● 抹茶のブラウニー

限定 50 セット
二段重
(二~三名様用)
(1段のサイズ)
210mm×210mm×45mm
(内寸)

ご注文・キャンセル最終は
12月26日[月]まで

税込 **¥23,000**



限定 20 セット
プレミアム御節重「極」
(二~三名様用)
(1段のサイズ)
190mm×285mm×35mm
(内寸)

【一の重】 国産伊勢海老雲丹焼き ● 北浦産鮑蒸し煮 ● 数の子土佐煮 ● きぬさや本鮪中トロ煮 ● 湯葉合せ煮 ● 椎茸旨煮 ● 落煮 ● ねじり梅人參 ● 牛蒡脆煮 ● 梅百合根長州黒かしわ西京焼き ● 鳥賊雲丹蕨 ● ズワイ蟹真身寿司 ● カラスミ金箔 ● 焼き白葱醬油漬け ● たら河豚生ずし ● 紅芯大根蜂蜜酢 ● 菊花蕪 ● 安納芋金団 ● 鳴門金時密煮 ● 金柑甘露煮 ● 胡桃煮 ● いら ● 黄柚子葉 ● 紅白鮪 ● 仙崎産甘鯛幽庵焼き ● 鰻肝の西京漬け ● 帆立スモーク ● 谷中生姜

【二の重】 九州産 黒毛和牛A5ランクのローストビーフ ● 和牛ムースのバイ包み焼き ● ボルト酒ソース ● 長州黒かしわと根菜のガランティエ ● エビスの香り ● マグレカナルの低温ロースト 黒胡椒風味 ● ズワイ蟹のテリーヌ ● カクテルマヨネーズソース ● 車海老とアワビの白ワイン煮 ● 真鯛と彩り野菜のエスカベッシュ ● スモークサーモンとクリームチーズのムース ● イクラ添え ● プリーゼス ● 関門ポークのリエット ● プリニ ● ニンジンとオレンジのパウンドケーキ

ご注文・キャンセル最終は
12月26日[月]まで
税込 **¥50,000**

ご注文方法は中面をご覧ください。

Special Offer
ホテルお受取り特典
12月31日にホテルへご来館
頂いてお受取りのお客様に
1,000円引き
にてご用意。

下関グランドホテルメンバーズ
ポイント対象

お正月も下関グランドホテルの美食でおもてなし。

年始のお喜びをちょっと贅沢に、最高の美味でお迎えしませんか。宅配・配達できる「おせち」と「ふく」。

フランス料理
Bleu Foncé
ブルーフォンセ

日本料理
はなせ



下関グランドホテル和食料理長「仲 絃司」監修 「天然とらふく」全国配送

ご注文・キャンセルは12月15日[木]までにご連絡ください。

年内配達

下関グランドホテル
和食料理長 仲 絃司

〈盛り付け例〉
原産地：国内産
賞味期限：発送日を含めて4日間。※協力会社より出荷いたします。

お正月に
お歳暮に

下関ならではの晴れの日のお料理で年末年始を彩ります。
トラフクの絶妙な美味しさを存分に堪能頂けます。
自然の海でストレスなく育まれた天然とらふくをぜひご賞味ください。



天然とらふく料理セット

3~4人前 **33,000円** (税込)

〈内容〉●天然とらふく刺身:150g(30cm絵皿) ●天然とらふくちり:500g ●天然とらふく皮刺し:100g ●ポン酢:250ml ●もみじおろし:16g ●鍋だし:55g ●ネギ ●柑橘類



天然とらふく刺身セット

3~4人前 **23,000円** (税込)

〈内容〉●天然とらふく刺身:150g(30cm絵皿) ●天然とらふく皮刺し:100g ●ポン酢:150ml ●もみじおろし:16g ●ネギ ●柑橘類



天然とらふくちり鍋セット

3~4人前 **13,000円** (税込)

〈内容〉●天然とらふくちり:500g ●ポン酢:35ml×4個 ●もみじおろし:16g ●鍋だし:55g ●ネギ ●柑橘類

御節重
ご注文の方
限定!!

限定30セット
ご注文・キャンセル最終は
12月26日[月]まで



ホテル特製 ふくのブイヤベース

2人前セット **3,000円**

ホテル特製の味をご自宅でもお気軽にお召し上がりいただけます。真空パックでお持ち帰り頂き、ご自宅で鍋にかけて温めるだけ。ぜひ本格的なホテルの味覚をご家庭でお楽しみください。

真空冷凍 ※開封して鍋に移してお温めください。袋のままレンジ等の温めは厳禁です。

ご注文方法 お申し込み/お問い合わせは下記のお電話までどうぞ。受付 9:30~17:00

御節重 ホテル特製 ふくのブイヤベース 「天然とらふく」全国配送 年内配達

ご来館、お電話にて承ります。
先着順にて受付・予定数に達し次第終了いたします。
●数に限りがございます。ご予約はお早め。

御節重お申し込み時に合わせてご注文ください。予定数に達し次第終了いたします。
●数に限りがございます。ご予約はお早め。

ご来館、お電話にて承ります。 (受付時間)9:30~17:00
お申込み・キャンセル最終は12/15日(木)まで

- 申込者 [名前・住所・電話番号]
- 発送先 [名前・住所・電話番号]
- 商品名 ●数量 ●配送希望日・時間
- 入金方法 [銀行振込・代引(要手数料)]
- のし有無(贈呈用)
- ご注文確定日より7日後以降のお届け。
- ご注文確定後、お支払金額、お届け予定日などをお知らせします。
- ご注文確定7日以内に送金ください。
- ご入金確認できない場合、ご注文をキャンセルさせて頂く場合がございます。
- キャンセルはお届け予定日の7日前迄。

〈受付時間〉9:30~17:00 お申込み・キャンセル最終は12/26日[月]まで

〈お引渡し〉12月31日[土]

〈配達地域〉旧下関市内 その他地域はご相談ください。

配達は15時までにホテルスタッフがお届け。
※時間指定は不可。予めご了承ください。

ホテルでのお受取りは10:00~17:00。

※ご来館頂き、お受取りのお客様に 御節重 割引特典 **1,000円引き!**

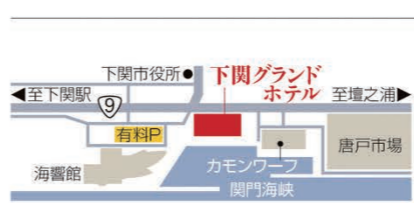
〔ご注意〕●「ホテル特製 ふくのブイヤベース」は冷凍でのお渡しとなります。解凍後はその日のうちにお召し上がりください。●お支払いは商品と引き換えに、現金またはクレジットカード(ご来館の方のみ)でお支払ください。

〈返品について〉商品は細心の注意を払い発送。万一破損や商品の品質に変化が見られる場合は、すぐにメールまたはお電話でご連絡ください。対処させていただきます。この場合、送料は当社が負担致します。また上記以外の理由での返品はお受けできません。
〈銀行振込について〉銀行振込にてお支払いの場合は「前払い」となります。ご注文確定後7日以内に「税込商品代+配送料」の合計額を指定口座にお振込ください。振込手数料はお客様負担となります。予めご了承ください。

〈代金引換について〉「商品代+配送料+代引手数料」の合計額を、商品到着時に配送ドライバーに現金でお支払い。代引手数料は1回の配送ごとに発生いたします。追加注文等、複数の代金引換をまとめることはできません。また30万円を超える場合はご利用できません。
〈配送について〉消費期限内にお届けできない島嶼部や一部エリアへの配送の場合、ご注文をお受けできません。

税込商品代金+配送料の合計	代引手数料(税込)
~9,999円	330円
10,000~29,999円	440円
30,000~99,999円	660円
100,000~300,000円	1,100円

全ての商品に「やまぐちプレミアム食事券」「元気にやまぐち券」がご利用できます!!



お申し込み/お問い合わせ
SHIMONOSEKI
Grand Hotel
https://www.sgh.co.jp

下関グランドホテル
〒750-0006 下関市南部町31-2
Tel.083-231-5000 fax.083-235-0039
PHONE 083-232-5100
営業部直通