

令和七年

お正月

名古屋マリオットアソシアホテル
おせち & オードブル

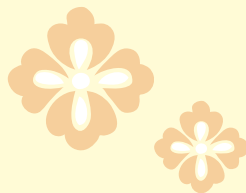


内寸 24.5×24.5×4.0 cm

和 おせち

日本料理 《一段重・3～4名様》
¥27,000

焼車海老・数の子・黒豆・伊達巻・子持ち鮎・鰻
の柳川真丈・栗金団・唐墨・殻付き煮鮑・金目鯛
西京焼き・鰯照焼き など全28品



洋 おせち

西洋料理 《一段重・3～4名様》
¥27,000

オマール海老・鮑クールブイヨン煮・ローストビーフ・帆立貝燻製グリル・スモークサーモントラウト・
フォアグラと鶏レバーのココット・合鴨のスモーク・
キャビア など全16品



内寸 24.5×24.5×4.0 cm



和洋の組み合わせでお得にお求めいただけます。

二段おせち 和洋折衷料理
¥50,000



折衷オードブル & デザート

《三段重・2～3名様》
¥23,000

《壳の重 中国料理オードブル》
くらげの冷製・広東風叉焼・鮭の酢漬け・
花咲蟹の玉ねぎマヨネーズソース
など全8品

《式の重 フランス料理オードブル》
合鴨肉の燻製・蟹と数の子のテリーヌ・
スチーム鮑とバーナベの燻製・
ローストビーフ など全10品

《参の重 スイーツ》
ショコラテリーヌとオレンジコン
フィチュール・マンゴーとレアチー
ズケーキ など全4品



内寸 16.8×16.8×3.9 cm
※本商品は冷凍にてお届けいたします。

《予約受付期間》 2024年9月17日(火)～12月20日(金)

商品のお届け日は2024年12月31日(洋中折衷オードブル&デザートは12月29日着)となります。※配達時間指定不可

商品のご購入は、北海道、沖縄、その他離島など一部地域を除き、配送にて承ります。交通事情による配送の遅れが予想されますので何卒ご了承ください。

商品は数に限りがございます。料金は税金等を含む総額表示です。写真はイメージです。本商品は紙製重箱でお届けいたします。

