

和洋中豪華美味づくし

壽おせち八段重

ご予約制
13cm × 13cm × 5.5cm・紙製
30,000円 (税別)

和洋中の調理長が心を込めて丁寧に仕上げたオークラならではの贅を極めた八段おせち
新年の祝膳を鮮やかに彩ります

一の重 日本料理

- ◆ 海老艶煮
- ◆ 穴子八幡巻き
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 子持ち昆布
- ◆ 伊達巻
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 紅白なます
- ◆ ストロベリー市松
- ◆ 紅白はじかみ

二の重 日本料理

- ◆ 穴子昆布巻
- ◆ イクラ醤油漬
- ◆ 御多福豆
- ◆ 黒豆蜜煮
- ◆ 烏賊このわた
- ◆ 杉板小町
- ◆ 紅白千代呂木

三の重 日本料理

- ◆ 海老芋六方
- ◆ 慈姑六方
- ◆ 帆立旨煮
- ◆ 蒟蒻旨煮
- ◆ ふき旨煮
- ◆ 干支丸十
- ◆ 椎茸旨煮

四の重 中国料理

- ◆ 鮑の塩ゆで XO 醤添え
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 蟹爪の揚げ物
- ◆ くらげの冷菜



五の重 中国料理

- ◆ 穴子の醤油煮
- ◆ 竹の子の高菜漬炒め
- ◆ 白菜の甘酢漬
- ◆ つくばのザーサイ

六の重 中国料理

- ◆ 味麗豚の叉焼
- ◆ 合鴨のローズ梅ソース添え
- ◆ 味麗豚の黒酢酢豚
- ◆ つくば銀杏添え
- ◆ くるみの飴炊き

七の重 西洋料理

- ◆ 栃の木黒牛ローストビーフ
- ◆ バテド・カンパニー
- ◆ 合鴨のコンフィ
- ◆ 牛蒡のバルサミコ酢風味
- ◆ 和風パテ
- ◆ 金柑と若桃のコンポート
- ◆ プロッコロロマネスコ

八の重 西洋料理

- ◆ スモークサーモン
- ◆ 海老のバイ包み焼き
- ◆ 海老の旨煮
- ◆ パイヤベース仕立て
- ◆ タコの柔らか
- ◆ トマトソース煮込み
- ◆ 金柑と若桃のコンポート
- ◆ プロッコロロマネスコ



銀だらの西京漬 [3枚] 2,000円 (真空パックにてお渡しとなります)



米沢牛しぐれ煮 [約100g] 2,000円 (真空パックにてお渡しとなります)



お煮しめ [2~3名様分] 3,500円



厚切りベーコンとほうれん草のキッシュ 2,000円



サーモンと玉葱のキッシュ 2,200円



ローストビーフ (US産牛肩ロース使用) [約800g] 6,000円 (真空パックにてお渡しとなります)



肉料理盛り合わせ 6,000円

ローストビーフはUS産牛肩ロース使用。三元豚のロースと合鴨の電田揚げ、ハーベキューチキン、軟骨入りつくばの黒焼き
○キッシュは冷蔵、西京漬しぐれ煮、ローストビーフは真空パックでお渡しいたします
※お惣菜・パーティーメニューのみの配達承っております
※写真は盛り付け例です

お正月をさらに豪華に！ お惣菜・パーティーメニューはおせちと一緒にご注文承ります

One Harmony
Oakura Frontier Hotel Teikoku Premium
Member No. 123456789

オークラフロンティアホテルつくば
プレミアムセレクション特典

お惣菜
パーティーメニュー **5%OFF**

※「壽おせち八段重」は割引対象外となります

来館引取りで
レストラン
商品券
1,000円分
プレゼント!

筑波嶺

【ご予約・お問い合わせ】本館2階 日本料理「筑波嶺」 TEL.029-856-5300 (受付時間11:30~21:00)

【ご予約受付】2015年10月1日(木)~12月20日(日)

【お渡し日】2015年12月31日(木)

ご来館または配達(つくば市・土浦市限定)

- 商品は全て税別(本体価格)となっております。
- お電話またはFAXにてご予約ください。専用のお申込み用紙をご利用いただくと便利です。ご予約締切前でも限定数になり次第、ご予約を終了いたします。
- お支払いはお申込み時または商品お渡し時に現金引換とさせていただきます。
- 無料配達は、つくば市と土浦市に限らせていただきます。配達時間の指定はできませんのでご了承ください。
- お惣菜・パーティーメニューのみの配達承っております。
- 市場の状況により、料理内容が変更となる場合がございます。
- 「壽おせち八段重」はOne Harmonyオークラフロンティアホテルつくばプレミアムセレクション割引対象外となります。
- 掲載写真は全てイメージです。