

厳選
素材

高山グリーンホテル謹製

おせち

厳選素材を使い、丹精込めて仕上げた当ホテル特製のおせち。お正月に相応しい華やかな重をご用意しました。

数量
限定



A

受け継いだ伝統の味
新年を寿ぐ「日本料理」

和風2段 27,000円^(税込)

B

中国料理 天琮楼
蒋料理長特製の「中華」

中華1段 12,000円^(税込)

C

洋食シェフ自慢の味
彩り豊かな「洋風おせち」

洋風1段 12,000円^(税込)

各単品販売の他、和風2段+中華1段や和洋中4段などのセット販売も可能です。

A

和風2段重《日本料理》

(一の重)

- 氷見産 天然寒鰯の照り焼き
- 三重産 伊勢海老黄身焼き
- 長崎産 天然黒鮑(あわび)煮
- 北海道産 天然数の子
- 浜名湖産 鰻の蒲焼き赤玉巻
- 北海道産 ミニ帆立のしぐれ煮
- 姫慈姑(くわい)
- 鶴の子芋など

(二の重)

- 青森産 天然平目の龍皮昆布
- A5等級 飛騨牛ローストビーフ
- 北海道の特上イクラ
- 中津川の銘菓「やまつ」の栗金団
- 天然松葉蟹のむき身酢の物
- 宮崎産 金柑のシロップ漬け
- 北海道産 天然鰯子(たらこ)煮
- 岐阜産 子持ち鮎の甘露煮
- 丹波の黒豆など

B

中華1段重《中国料理》

- 北海道産 貝柱広東風チリソース
- 国産 フカヒレの姿煮
- 和牛すね肉の塩水煮込み
- 特製蟹爪揚げ
- 子持ち昆布の紹興酒風味付け
- 中国産のオイスターソース煮
- 鶏肉の野菜巻き
- 花イカの葱風味など

C

洋風1段重《洋風料理》

- スモークサーモントラウトロール
- 蟹テリーヌ イクラ添え
- A5等級 飛騨牛ステーキトリュフ
- 小海老のテルミドール
- 北海道産ホタテ貝のグリエ
- 飛騨山椒入豚肉のテリーヌ 自家製ピクルス
- 生ハムチーズロール
- 鮑ゼリール寄せ キャベツ金箔
- 合鴨スライスオレンジ風味
- フォアグラテリーヌ オリーブピンチョス
- 大根のフランボワーズ煮

※仕入れの状況により、産地・内容が変更となる場合がございます。

お問合せ
ご予約

TEL 0577-33-5502 営業部
FAX 0577-36-0393 (9:00~18:00)

受渡し・ 31日 13:00~ ホテル1階 瑞祥の間にて。
配達の場合 (旧高山市内 1,000円 / 旧市外 1,500円 お支払いは代金引換とさせていただきます)

高山グリーンホテル ポイントカード 当日ご来館の上、現金でのご精算に限りポイント対象となります。