

沖縄製造  
おせち

ラグナガーデンホテル  
オリジナルおせち

沖縄製造  
おせち

ラグナガーデンホテル  
オリジナルおせち

2 吉瑞

和洋中三段特選おせち

58,797円(税込63,500円)

サイズ:(約)高さ5.8×幅24.5×奥行24.5(cm)×3段 ●特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、カンシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン  
●予約締切日:12/26(土)まで ●お渡し日:12/31(木)・1/1(金)  
※消費期限:お渡し日翌日24:00 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、要冷蔵の上、お早目に召し上がください。

冷蔵状態でお渡しとなります。



1 慶福

和洋中三段おせち

31,945円(税込34,500円)

サイズ:(約)高さ5.8×幅24.5×奥行24.5(cm)×3段 ●特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳、落花生、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン ●予約締切日:12/26(土)まで  
●お渡し日:12/31(木)・1/1(金) ※消費期限:お渡し日翌日24:00 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、要冷蔵の上、お早目に召し上がください。

冷蔵状態でお渡しとなります。

【和食の重】  
丹波黒豆密煮 栗金団金天 甘鯛西京焼き  
魚の昆布巻き 新筍煮メ 牛肉の牛蒡巻き山椒煮  
蟹真丈 伊達巻 鮭照焼き 春小鯛姿柚庵焼き  
帆立旨煮 小肌酢メ 田作り 鶏肉の西京焼き  
数の子味噌漬 小玉エゾ鮑旨煮 子持ち鮎甘露煮  
いくら醤油漬 菜の花色茹で

【洋食の重】  
フォアグラムストリュフ添え金粉飾 宇治抹茶と黒豆のティラミス  
スモークサーモンの薔薇飾り キャビア添え  
蟹爪肉のマリネ香草風味  
活オマールの彩り野菜のサラダ仕立て 爪飾り  
タラバと鰻のムースベジタブルシート包み  
カフェ・カナール ピンチョス仕立て  
あぐー豚のロースト赤ワイン風味 リンゴのコンポート添え  
パテ・ド・カンパーニュ シュールージュ添え  
やんばる地鶏と茸のテリーヌ  
和牛サーロインのロースト ぼん酢マリネ  
アワビの柔らか煮 和だし仕立てのコンフィ  
有頭海老のマリネソースピストウ

全49品  
7~8人前

【和食の重】  
丹波黒豆密煮 栗金団 鮭照焼き 小芋煮メ  
筍煮メ 干し椎茸旨煮 紅白蒲鉾 伊達巻  
海老艶煮 山鮑旨煮 小肌レモン酢 彩り膾  
田作り 数の子醤油漬 真鯛柚庵焼き  
松笠鳥賊生姜煮 鶏肉西京焼き 昆布有馬煮

【洋食の重】  
タイモのパルフェ 木苺のジュレ  
宇治抹茶と黒豆のティラミス フォンダンショコラ  
パテ・ド・カンパーニュ シュールージュ添え  
テリーヌ・ド・シャンピニオン  
牛サーロインローストビーフ ぼん酢風味  
カフェ・ド・カナール ピンチョス仕立て  
沖縄県産赤ワインポーク  
タコと帆立貝柱のスモーク和風テイスト  
鰻のマリネオレンジ風味  
サーモンパストラミ バラ飾り  
鰻のテリーヌスタイル仕立て  
エスカルゴのブルギニオン風  
ブリウォッシュパイ

【中華の重】  
ロブスターの姿蒸し マヨネーズソース添え  
パナ貝の中華風燻製 合鴨の燻製  
蓮根と豆のカレー煮 帆立の醤油煮  
たまごのオイスター炒め 肉団子の甘酢煮  
しめじのうま煮 くらげの和え物 胡瓜の甘酢漬  
自家製若鶏の叉焼 三元豚の煮豚 豚肉の唐辛子炒め  
海老のチリソース うずら卵のピータン

※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様変更になる場合がございますので、ご了承ください。



※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様変更になる場合がございますので、ご了承ください。



全46品  
7~8人前

※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様変更になる場合がございますので、ご了承ください。

ご予約締切日 12/26(土)まで お渡し日 12/31(木)・1/1(金) お渡し時間

沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

チルド 沖縄製造おせちは、製造から受け取りまでチルド温度帯でお届けします。10℃以下

抽選で当たる  
お年玉プレゼント  
①ラグナガーデンホテル ペア宿泊券1組にプレゼント。  
②ラグナガーデンホテル ランチ券5名にプレゼント。

沖縄製造  
おせち

沖縄製造  
おせち

4 洋食

おせち風オードブル  
15,556円(税込16,800円)

数量限定  
サイズ:(約)高さ6.0×幅36.0×奥行36.0(cm) ●特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン ●予約締切日:12/26(土)まで ●お渡し日:12/31(木)・1/1(金) ※消費期限:お渡し日翌日24:00 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、要冷蔵の上、お早目に召し上がりください。

全19品  
5~6人前

冷蔵状態でお渡しとなります。

パテ・カンパニユー サーモンとフローマージュのアンクルート  
キャロットラペ・ポテトサラダ ローストビーフボン酢風味  
鴨パストラミとオリーブのピンチョス  
彩り野菜のカポナータ レーズンと松のみの香り  
黒糖ポーク リングのコンポート添え  
チキンガランティーン シュールージュ添え  
オマール海老と蟹爪のマリネサラダ仕立て フルーツドレッシング  
有頭海老のマリネ アロマート 彩り野菜とコンキリエのパスタサラダ  
スモークサーモンと蕪のナマス 門松仕立て  
燻製水だこと帆立のコンフィ ニシンのマリネ オレンジ風味  
数の子生ハム巻きピクルス添え  
白身魚のエスカベッシュ ハニーマスタード風味  
花飾り野菜のピクルス エスカルゴのブルギニョン ミニブリオッシュパイ  
海老とじゃが芋のルーラード



3 豊楽

和中華二段おせち  
18,334円(税込19,800円)

数量限定  
サイズ:(約)高さ5.6×幅28.0×奥行18.7(cm)×2段 ●特定原材料:えび、かに、小麦、そば、卵、落花生、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もち、やまいも、ゼラチン ●予約締切日:12/26(土)まで ●お渡し日:12/31(木)・1/1(金) ※消費期限:お渡し日翌日24:00 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、要冷蔵の上、お早目に召し上がりください。

冷蔵状態でお渡しとなります。

【和食の重】

丹波黒豆蜜煮  
栗金団 田作り  
数の子醤油漬  
紅白蒲鉾 伊達巻  
真鯛柚庵焼き 海老艶煮  
筍煮メ 干し椎茸旨煮  
小芋煮メ 昆布有馬煮  
鮭照焼き 鯖西京焼き  
山鮑煮メ 若鶏八幡巻き  
小肌レモン酢 彩り脛

【中華の重】

海老のチリソース 肉団子の甘酢  
タロイモの甘醤油 エリンギの醤油煮  
姫竹の薄塩煮 クラゲの和え物  
胡瓜の甘酢漬 たまごのオイスター炒め  
蒸し鶏(みつせ鶏) 蓮根のカレー煮  
MIXビーンズの和え物 帆立の醤油煮  
つぶ貝のクリーム煮 パーナ貝の中華マリネ  
エビ団子の蒸し物 牛肉そぼろ煮  
ずわい蟹爪のすり身蒸し 海藻サラダ  
合鴨のスマーク

全37品  
3~4人前



ラグナガーデンホテル オリジナルおせち

ラグナガーデンホテル オリジナルおせち

※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

ご予約締切日 12/26(土)まで  
お渡し日 12/31(木)・1/1(金)  
お渡し時間

沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

チルド 沖縄製造おせちは、製造から受け取りまでチルド温度帯でお届けします。10℃以下

抽選で当たる  
お年玉プレゼント  
①ラグナガーデンホテル ペア宿泊券1組にプレゼント。  
②ラグナガーデンホテル ランチ券5名にプレゼント。



**【参の重・洋食】**

松かさ鳥賊のマリネ フォアグラのムース トリュフソース  
 オマール海老のマリネ キャビア添え  
 シイラエスカベッシュ レモンフレーバー 塩とまと甘納豆  
 鴨スモークのレモンフレーバー 帆立貝柱のマリネ トリュフ添え  
 あぐー豚肉網脂包み焼き バジルソース  
 ローストビーフ コールミートソース 野菜のコンポジション  
 肉団子のフロマージュ クルード  
 蟹とクリームソースパイ包み 茶そば寿し



**【壹の重・中華】**

冬筍の上海風蝦子煮込み 久米島産車海老湯引  
 大連産特級クラゲの甘酢漬け紅白大根添え 丹波産黒豆の蜜煮プーアル茶風味  
 蝦夷アワビのオイスターソース煮込み 黄金金柑  
 北海道産イクラの特製醤油漬け柚子胡椒風味 子持ち昆布の紹興酒風味漬け  
 クルミの鮎炊きごま風味 青ザーサイの香り合せ

※画像はイメージです。数量限定商品は、なくなり次第終了となります。一部仕様変更になる場合がございますので、ご了承ください。

ご予約締切日 **12/26** (土) まで お渡し日 **12/31** (木) ・ **1/1** (金)

お渡し時間 沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりご予約締切日・お受取日が異なります。※ご予約の取り消しはご容赦ください。※お時間のご指定はご容赦ください。

**チルド** 沖縄製造おせちは、製造から受け取りまで  
 チルド温度帯でお届けします。 **10℃以下**

げいしゅん  
**5 迎春**  
 数量限定  
**23,148円(税込25,000円)**  
 サイズ:(約)高さ5.0×幅20.5×奥行20.5(cm)×3段 ●特定原材料:卵、牛乳(乳製品)、小麦、そば、落花生、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、大豆、鶏肉、かに、牛肉、くまひ、さけ、豚肉、ゼラチン、ごま ●予約締切日:12/26(土)まで ●お渡し日:12/31(木)・1/1(金) ※消費期限:1/2(土)17:00 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がってください。  
**冷蔵状態でお渡しとなります。**



**【弐の重・和食】**

祝い餅 田芋田楽 鱧子昆布巻き 伊達巻き  
 焼き蟹爪 海老バリバリ揚げ 鯛広島菜  
 紅白海月膾 華大根 小芋田舎煮 手綱蒟蒻辛煮  
 焼き筍土佐煮 鶴人参 絹さや 赤魚西京焼き  
 サーモン袖庵焼き  
 葉地神 軟骨つみれ艶煮

**全41品**  
 5~6人前

沖縄製造  
**おせち**

ロワジールホテル那覇オリジナルおせち

抽選で  
 当たる  
**お年玉  
 プレゼント**  
 購入者全員にアンケートに答えて  
 ランチビュッフェ1名様ご招待。  
 (有効期限:2021年2月)  
 抽選でディナービュッフェ  
 2名様ご招待券を5組にプレゼント。