

パシフィックホテル沖縄
特製おせち



数量限定 はっぴ
2 初日 洋食二段重 **お年玉おみくじ付き!**

全14品 5~6人前
16,500円 (税抜15,278円)
サイズ: (約) 高さ6.0×幅20.0×奥行20.0 (cm) ×2段 ●特定原材料:小麦、卵、エビ、乳
※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。
※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。

一の重 オマール海老、タコとツブ貝のマリネ、あわびのヴァブール イクラ、スモークサーモンとキャビア、鱈の卵巻き、鮭とズワイガニのパイ、車エビ
二の重 牛肉のアンクルート、あんこう肝、合鴨のゴボウ巻き、ポークブリオッシュ、合鴨胸肉のチャーシュー、トルティーヤの生ハム・チーズ巻き、ミナダル
※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。

数量限定 はつあかね
3 初茜 和食一段重 **お年玉おみくじ付き!**

全14品 1人前
10,000円 (税抜9,260円)
サイズ: (約) 高さ6.0×幅19.5×奥行19.5 (cm) ●特定原材料:小麦、卵、えび ※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。 ※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。
ロブスターの雲丹焼き、伊達巻、昆布巻き、数の子、紅白鮎、紅白カマボコ、イクラ、栗甘露煮、たこ照り焼き、黒豆、田作り、鮑うま煮、祝い昆布、紅梅



パシフィックホテル沖縄
特製おせち



数量限定 はっばれ
1 初晴 和・洋・デザート三段重

32,000円 (税抜29,630円)
サイズ: (約) 高さ6.5×幅24.0×奥行24.0 (cm) ×3段 ●特定原材料:小麦、卵、そば、エビ、カニ、乳
※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。 ※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。



一の重(和) ロブスターの雲丹焼き、伊達巻、昆布巻き、数の子、紅白鮎、紅白カマボコ、イクラ、栗甘露煮、たこ照り焼き、黒豆、祝い昆布、紅梅
二の重(洋) アゲーのブリオッシュ、穴子と車エビのテリーヌ、真鯛のマリネ カラスミ、和牛の西京焼き、キャビア、プリニス サワークリーム ライム、オマールテール オーロラソース、フォアグラのフラン ボルト風味、蝦夷あわびの燻製
三の重(菓) 寿オベラ、ガトーフリーズ、紅白ロールケーキ、お抹茶のテリーヌ、テリーヌショコラ、スフレチーズ、栗のモンブラン、紅芋のモンブラン、マカロンフランボワーズ、マカロンパニラ、タルトフリュイ、プティシュークリーム、ティラミス、バナナカステラ、ピスタチオと苺のムース、抹茶と黒豆のムース
※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。

おせちを開いて
その場で当たる!
お年玉おみくじ付き!
抽選で、
パシフィックホテル沖縄
『ホテル金券2,000円分』
が**5名様**に当たる!



ロワジュールホテル那覇 特製おせち



総料理長
新垣和史

げいしゅん **数量限定**
5 迎春 華やぎの
和洋中三段重

30,000円(税抜27,778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、乳、落花生、そば、小麦、かに、えび
※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、開封後は冷蔵庫に保存し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。



全40品
5~6人前

吉の重・中華 イセエビ(1尾)の生姜ソース添え、青ザーサイの香り和え、胡桃の飴炊き胡麻風味、冬筍の上海風蝦子煮込み、北海道産イクラの特製醤油漬け柚子胡椒風味、数の子の紹興酒風味漬け、蛸の照り焼き四山山椒風味、黒豆のプーアル茶風味、蝦夷鮑のオイスターソース煮込み、黄金金柑

式の重・和食 祝い餅、伊達巻、栗金団、鱈昆布巻き、赤魚西京焼き、鶏軟骨つみれ艶煮、サーモン袖庵焼き、葉地神、焼き蟹爪、紅白海月鱈、花大根、海老パリパリ揚げ、広島菜巻き、小芋田舎煮、焼き筍土佐煮、ピリ辛茼蒿、鶴人参含め煮、絹さや

参の重・洋食 松かさ烏賊のマリネ、フォアグラのムーストリュフソース、蟹とクリームソースのバイ包焼き、茶そば寿し、ローストビーフコールミートソース、肉団子のフロマージュクルート、オマール海老のマリネ、キャビア添え、シラエスカベッシュレモンフレーバー、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、あぐー豚肉入り網脂包み焼き、バジルソース、野菜のコンポジション

※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。



アンケートにお答えいただいた
購入者全員に
ロワジュールホテル那覇
『ランチビュッフェご招待券
1名様分』をプレゼント!

※有効期限:2023年2月28日まで



オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ 特製おせち

はつあかり **数量限定**
4 初明 明るく照らす
三段美食

32,400円(税抜30,000円)

サイズ:(約)高さ4.5×幅18×奥行18(cm)×3段 ●特定原材料:卵、乳、小麦、そば、えび
※消費期限:お受取日中にてお召し上がりくださいませ。
※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りください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。



吉の重・和食 菜の花にしんと京なます、紅白かまぼこ、栗きんとん、北海黒豆、有頭えび、伊達巻き、北海道いくら醤油づけ、味付け数の子、田作り、たたき牛蒡、一口昆布巻

式の重・中華・洋食 和牛ミートパイ、スモークサーモン(花形)、あぐー豚ヒレ肉のコンフィー粒マスタードソース、紅茶鴨オレンジソース、車海老のチリソース炒め、柔らか豚の角煮、青菜炒め、まるごと鮑の姿煮、くらげ甘酢

参の重・和食 だし薫る煮しめ(しいたけ、クワイ、人参、れんこん、たけのこ、ふき)、アナゴの八幡巻き、寒ブリ照り焼き、菊花大根、青梅甘露煮、ホタテ照り焼き、たらこ昆布煮、花餅てまり、ロブスターウニソース

※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。



おせちを開いて
その場で当たる!
抽選で、オリエンタルホテル
沖縄リゾート&スパ
『ペア宿泊券』が2組様に当たる。

※有効期限:2023年1月4日~2023年7月1日まで
※除外日:2023年4月28日~2023年5月7日まで

ご予約
締切日 **2022 12/25** (日)まで

お渡し
日時 **2022 12/31** (土)・**2023 1/1** (日)

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



ラグナガーデンホテル 特製おせち



- ①抽選で、ラグナガーデンホテル『ペア宿泊券』が1組様に当たる。
- ②抽選で、ラグナガーデンホテル『ペアランチ券』が3組様に当たる。



全18品
5~6人前



洋食おせち風 オードブル 18,500円 (税抜17,130円)

サイズ: (約) 高さ6.0×幅36.0×奥行36.0 (cm)
●特定原材料: 小麦、卵、乳、えび、かに
※消費期限: お受取当日中にてお召上がりくださいませ。
※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りください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。

シーフードのマリネ 彩野菜とマンゴーソース、有頭エビのマリネ シークワーサー風味、グルクンと島人参のテリーヌ ウィキョウ風味、ニシンのオレンジマリネ、鱈の照り焼き、数の子、ローストビーフ、ローストポーク、彩野菜のピクルス、カブ・人参・黄人参・ズッキーニ・紅芯大根、琉香豚のスパイス焼きウーシャンフェン風味、鴨のバストラミとキンカンのピンチョス、ほうれん草とセミドライマトをファルスした若鶏のロール、紫キャベツのピクルス、サーモンのバストラミ イクラ醤油漬け、帆立のミキユイ 小さなお野菜、田芋でんかく、フランボワーズのジュレ、薩摩芋とマスカルポーネクリーム/薩摩芋のキャラメリゼ

※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。

ほうらく

8 豊楽 和中華二段おせち

24,800円 (税抜22,963円)

サイズ: (約) 高さ5.8×幅29.2×奥行19.9 (cm) ×2段
●特定原材料: 小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに
※消費期限: お受取当日中にてお召上がりくださいませ。 ※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りください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。

中華の重 海老のチリソース (辛)、姫竹の子薄塩煮、しめじの醤油煮、肉団子の醤油煮、タロイモの甘醤油、クラゲの和え物、ヤングコーン・人参の甘酢漬、たまごのオイスター炒め、若鶏叉焼、蓮根のカレー煮、MIXピーズの和え物、豚肉の唐辛子炒め (辛)、うずら卵の桜煮、帆立貝柱のオイスター煮、パナールの中華マリネ、海老団子の蒸し物、牛肉そぼろ煮、ずわい蟹のすり身蒸し、海藻サラダ、合鴨のスモーク

和食の重 丹波黒豆蜜煮、鮭柚庵焼き、鯖西京焼き、栗金団、鶏肉野菜巻き、筍煮、田作り、山鮎煮、数の子醤油漬、干し椎茸旨煮、帆立貝生巻煮、紅白蒲鉾、小芋煮、小肌酢、伊達巻、鱈昆布巻き、彩り鱈、花蓮根、若桃、芽葱、金柑

※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39品
3~4人前



ラグナガーデンホテル 特製おせち



全47品
7~8人前



数量限定

6 慶福 和洋中三段おせち

39,800円 (税抜36,852円)

サイズ: (約) 高さ6.5×幅25.5×奥行25.5 (cm) ×3段 ●特定原材料: 小麦、卵、乳、落花生、えび、かに ※消費期限: お受取当日中にてお召上がりくださいませ。 ※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、紅白真丈、田作り、栗金団、伊達新文、数の子醤油漬、鯖西京焼き、干し椎茸旨煮、鮭柚庵焼き、小芋煮、海老艶煮、帆立貝生姜煮、筍煮、小肌酢、鶏肉野菜巻き、合鴨ロース煮、彩り鱈、鱈昆布巻き、花蓮根、若桃、芽葱、金柑

洋食の重 パテ・カンパーニュ、サーモンとクリームチーズのパイ包み 彩野菜のピクルス、バストラミサーモンとホタテ貝柱のミキユイ 小さなお野菜 紅白なます添え、色々シーフードのマリネ ジャガイモと粒マスタードのサラダ マスカットジュレ添え、グルクンと島人参のテリーヌ ウィキョウ風味、有頭エビのマリネ シークワーサー風味、ローストビーフ グラス・ド・ビアンレ フォール風味、鴨のバストラミ レンコンとキノコのマリネ、ほうれん草とセミドライマトをファルスした若鶏のロール、琉香豚のスパイス焼きウーシャンフェン風味、レッドキャベツのマリネ、宇治抹茶のロールケーキ、薩摩芋とマスカルポーネクリーム/キャラメリゼ

中華の重 ロブスターの姿蒸し マヨネーズソース添え、豚肉のトマトソース炒め、海老のチリソース (辛)、うずら卵のピータン、三元豚の煮豚、合鴨ロース燻製、パナールのオイル漬、しめじのうま煮、たまごのオイスター炒め、くらげの和え物、ヤングコーン・人参の甘酢漬、若鶏の叉焼、レンコンと豆のカレー煮、帆立のカラメル煮、肉団子の醤油煮

※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 2022 12/25 (日) まで

お渡し日時 2022 12/31 (土)・2023 1/1 (日)

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