徳島 グランヴィリオホテル

おせち

2027



一年の幸を願って家族が集う元旦の食事。
たしかな味、たしかな品を
皆さまのご家庭にお届けいたします。



和

日本料理

三段重［4〜5名様向け］

縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

壱の重

- 伊勢海老黄金焼
- 紅白蒲鉾
- 三味博多
- 数の子白醤油漬
- 黒豆蜜煮
- 梅花餅
- 烏賊短冊雲丹焼
- 鮑旨煮
- 干支丸十甘露煮
- 田作り
- いくら醤油漬
- 伊達巻
- 彩しずく串
- 紅鮭昆布巻
- 紅ズワイ蟹爪焼

弐の重

- 鰤照り焼
- 牛二色巻
- 国産焼つくね
- 合鴨かんざし
- にしん吟醸漬
- 秋刀魚八幡巻
- 真鱈子旨煮
- 紅白なます
- 焼帆立
- 叩き牛蒡
- 抹茶栗きんとん

参の重

- 海老芋六方
- 飾り陣笠
- 子持ち烏賊
- 羊生麸
- 飛龍頭
- 海老艶煮
- 蓮根含め煮
- 蟹信田
- 寿湯葉
- 焼目竹の子
- 松笠慈姑
- 蛸足割烹煮
- 博多高野
- 市松南瓜
- 梅人参
- 絹さや

¥35,000（税込）





洋

西洋料理

三段重［4〜5名様向け］

縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

壱の重

- 牛ヒレ肉のパイ包焼 マデラソース
- ローストポーク
- テリーヌドカンパーニュ
- 鴨肉のロースト
- トマトとバジルのモルタデラ
- さつまいもの甘露煮

弐の重

- オマールエビのテルミドール
- 鮑のオリエンタル煮
- 有頭ボイル海老
- 鯛の燻製ロースト
- 数の子白ワイン漬
- 公魚レモン煮
- 市松チーズ巻
- ドライトマト赤ワイン煮

参の重

- キャビアとブリニ
- スモークサーモン
- イカの柚子ジュレ和え
- 伊達巻
- トリフバターフランスパン
- 鰊ディル風味
- 切り干し大根マリネ
- 魚卵とドライフルーツの マヨネーズ和え
- いくら

¥35,000（税込）

和洋

和洋折衷

二段重［3〜4名様向け］

縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

¥25,000（税込）

和の重

- 伊勢海老黄金焼
- 黒豆蜜煮
- 紅白なます
- 友禅紅白串
- 海老かんざし
- 焼帆立
- 公魚昆布巻
- 紅白蒲鉾
- 数の子白醤油漬
- 蛸梅酢
- 里芋田楽
- 三味博多
- 伊達巻
- 抹茶栗きんとん

洋の重

- ローストビーフ
- チキンピーナッツロースト
- スモークサーモン
- ツブ貝のマスタード風味
- 蓮根梅和え
- 生ハムマリネ
- 黒糖豚バラ角煮
- 青桃甘露煮
- パテドコション
- 胡麻ポテト

たしかな味とたしかな品
当ホテルのシェフ達が一品一品に真心を込めて丁寧に仕上げます。

和洋折衷
二段重
3～4名様向け ¥25,000（税込）
一段あたり 縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

日本料理
三段重
4～5名様向け ¥35,000（税込）
一段あたり 縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

西洋料理
三段重
4～5名様向け ¥35,000（税込）
一段あたり 縦20.4cm×横20.4cm×高さ4.8cm

付 属 品：御祝い取り箸1膳
消費期限：1月1日（金）

※数量限定につき、完売になり次第受付期間内でもご予約を終了させていただきますのであらかじめご了承ください。

ご予約承り期間 2026年12月26日（土）まで
お渡し日 2026年12月31日（木）10:00～17:00

お渡し方法

■ご来館　1階ロビー特設カウンターにてお渡しいたします。(10:00～17:00)

■お届け　宅配便にてお届けいたします。
※宅配時間の指定はお受けできませんので、予めご了承ください。
※お支払いは現金のみとなります。

ご予約・お問合せはおせち予約係にて承ります

徳島 グランヴィリオホテル
Tel.088-624-1121
〒770-0941 徳島市万代町3-5-1（徳島県庁東隣り）

