



札幌カーテンパレスの

特製

おせち料理

ご予約承り

年に一度の、
思いをこめて真心の。
心づくしの一品です。

中華

- ①お祝い月餅
- ②山と海のクラゲ梅風味
- ③やわらかイカとモッツァレラチーズの濃厚四川チリソース
- ④道産ツブ貝と銀杏の甘辛煮
- ⑤豚バラ肉の五香紛焼き
- ⑥合鴨スモーク花飾り
- ⑦あわびの陳皮風味
- ⑧緑色ザーサイと湯葉の葱風味
- ⑨有頭海老の山椒風味揚げ
- ⑩道産帆立貝の醤油煮
- ⑪胡瓜の特製醤油漬け
- ⑫オホーツク海産蛸とセロリの青山椒オイル



和食

- | | | | |
|-----------|--------|---------|----------|
| ①黒豆蜜煮 祝金粉 | ②数の子 | ③結び熨斗梅 | ④栗金団 |
| ⑤縋り梅人参 | ⑥錦玉子 | ⑦紅白蒲鉾 | ⑧公魚昆布巻 |
| ⑨金柑蜜煮 | ⑩伊達巻玉子 | ⑪寒鰯燻製 | ⑫多幸燻製 |
| ⑬合鴨ロース | ⑭拍子鰯蒲焼 | ⑮海老芝煮 | ⑯鶏松風焼 |
| ⑰馬鈴薯つみれ | ⑱烏賊黄金焼 | ⑲鰯卵の花漬け | ⑳梅長芋梅酢漬け |

洋食

- | | |
|-----------------|-------------------|
| ①ショコラクリームケーキ | ②道産牛肉のベルシヤード |
| ③ポテトドゥフィノワーズ | ④ニシンマリネ 鱈のクリームソース |
| ⑤ワイン辣韭 | ⑥サーモンクリームクロケット |
| ⑦フロマージュフランボワーズ | ⑧伊達巻風ミルクロール |
| ⑨明太ポテトロール | ⑩海老ムースパイ包み焼き |
| ⑪スモークサーモン いくら添え | ⑫パプリカのピクルス |

3~4名様用

和・洋・中三段重 35,000円(税込)

サイズ 縦 約22.6cm ×横 約22.6cm ×高 約4.2cm (格段同寸)

限定
250
個

ご予約 令和8年12月24日(木)まで

ご予約方法 お電話・FAX・公式ホームページオンラインストア

お引渡し 12月31日(木)午前10時~午後3時

宅配 12月31日(木)札幌市内 ※札幌市外にお住まいの方はお問い合わせください。

お届けについて お届け日:12月31日(木)一日限り

※お届け時間は午前10時~午後3時までとさせていただきます。お届け時間のご指定はご容赦願います。 ※お届け予定時間は、吹雪等の悪天候や交通事情等の状況により遅れる場合がございます。

注意事項

※お届け時間のご指定、完全包装・ご進物としてののし紙・二重包装は承れませんので、あらかじめご了承ください。 ※商品の性質上、商品のお取り替え・キャンセルはご容赦願います。 ※諸事情により献立の内容・重箱の材質が多少変わる場合がございます。 ※おせち料理に関しては、お届け・お持ち帰りののち速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。 ※個数限定のため、売り切れの場合がございます。 ※FAXでお申し込みの際は内容を確認後、ホテルからの折り返しのお電話をもちまして予約成立となりますので、あらかじめご了承ください。

ご予約・お問い合わせは「宴会予約係」まで (011)261-8711《直通》 (011)251-2938《FAX》



HOTEL,BANQUET & RESTAURANT

札幌カーテンパレス

〒060-0001 札幌市中央区北1条西6丁目3-1 (道庁南側)

TEL (011)261-5311(代表) FAX(011)251-2938

URL <https://www.hotelgp-sapporo.com>

新年を華やかに彩る、和食・洋食・中華の三段重

限定
150
個

中華

- ①お祝い月餅
- ②山と海の
クラゲ梅風味
- ③やわらかイカとエリンギの香辣醬風味
- ④道産ツブ貝と銀杏の甘辛煮
- ⑤豚バラ肉の五香粉焼き
- ⑥合鴨スモーク
- ⑦あわびの陳皮風味
- ⑧緑色ザーサイと湯葉の葱風味
- ⑨海老の濃厚四川チリソース
- ⑩道産帆立貝の醤油煮
- ⑪胡瓜の特製醤油漬
- ⑫オホーツク海産鰯とセロリの青山椒オイル

洋食

- ①ショコラクリームケーキ
- ②道産牛肉のベルシャード
- ③ポテトドゥフィノワーズ
- ④ニシンマリネ 鯉のクリームソース
- ⑤ワイン辣韭
- ⑥ブランタードクロケット
- ⑦フロマージュフランボワーズ
- ⑧伊達巻風ミルクロール
- ⑨明太ポテトロール
- ⑩海老ムースパイ包み焼き
- ⑪スモークサーモン いくら添え
- ⑫パプリカのピクルス

和食

- ①黒豆蜜煮 祝金粉
- ②数の子
- ③結び熨斗梅
- ④栗金団
- ⑤縋り梅人參
- ⑥錦玉子
- ⑦紅白蒲鉾
- ⑧公魚昆布巻
- ⑨金柑蜜煮
- ⑩伊達巻玉子
- ⑪寒鰯燻製
- ⑫多幸燻製
- ⑬合鴨ロース
- ⑭拍子鰻蒲焼
- ⑮海老芝煮
- ⑯鶏松風焼
- ⑰馬鈴薯つみれ
- ⑱烏賊黄金焼
- ⑲鰯卵の花漬
- ⑳梅長芋梅酢漬

1~2名様用

和・洋・中三段重

23,000円(税込)

サイズ

縦 約17.5cm × 横 約17.5cm × 高 約5.2cm(格段同寸)

ご予約／令和8年12月24日(木)まで お引渡し／12月31日(木)午前10時～午後3時 宅配／12月31日(木)札幌市内 ※札幌市外にお住まいの方はお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせは「宴会予約係」まで (011)261-8711《直通》 (011)251-2938《FAX》

✂ キリトリ線

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT
札幌カーテンパレス

おせち料理 申込書

内容 (○印で記入してください)	三段重【3~4名様用】(和食・洋食・中華) 35,000円		個数	個	受取方法(○印で記入してください)	
	三段重【1~2名様用】(和食・洋食・中華) 23,000円				1. ご来館	2. 宅配()
					料金 ¥	
フリガナ			住所	〒		
お届け先	様		住所			
TEL	() -		携帯	- -		
お申込者	・本人 ・その他()			TEL		
住所	〒			支払方法	・現金 ・振込	
				支払日	月 日	
備考				担当		

※FAXでお申し込みの際は内容を確認後、ホテルからの折り返しのお電話をもちまして予約成立となりますので、あらかじめご了承ください。

※ご記載いただきました個人情報はホテルで扱う営業活動(DMの発送)の商品販売に利用させていただく場合があります。他の利用目的には使用いたしません。