

有名フレンチと京のおばんざい。其々に紡いだ技が生きているおせち。

home
レストラン
◆ご注文締切日 12月26日(月)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ
ホームプラス
伊勢市 中村町



全店で
30食限定

8609 三世代おせち
本体 **27,000円** (税込 29,160円)
(箱サイズ(内寸)/約19.5×19.5×12.9cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで
【春の重(親の重)】国産伊勢海老の西京味噌焼き、柚子の香り(1/2尾)、彩り野菜のバーニャカウダ、数の子のわさびマヨネーズ和え、黒豆、ベーコンなます、鮮魚の松の実焼き、たらこれんこん、かまぼこの祝いサンド、ズワイガニ入りだて巻き、田作りアーモンドからめ
【武の重(子の重)】国産伊勢海老のグラタン(1/2尾)、ムールマリニエール、ほうれん草とベーコンのキッシュ、サーモンとオリブのピンチョス、エスカベッシュ、ピクルス、牛肉の赤ワイン煮込み、生ハムのチーズロール、筍のアーリオ・オーリオ、フランス産鴨胸肉のスマーク、スマークサーモンピザ
【夢の重(孫の重)】ミートボール&ウズのピンチョス、カニクリームコロッケ、牛肉の野菜巻き、ポテトサラダ、エビフライ、マカロニグラタン、チキンコンソメ、伊勢かつお、濃厚プリン

LE BAMBROCHE
レストラン
◆ご注文締切日 12月26日(月)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ
ル・バンボッシュ
伊勢市 辻久留



全店で
30食限定

8610 ル・バンボッシュ謹製
フレンチお節
本体 **25,926円** (税込 28,000円)
(箱サイズ/約22.5×22.5×5.7cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで
【春の重】国産牛ローストビーフ/和風ソース、ズワイガニとほうれん草のマカロニグラタン、鮑・蛸・鳥賊のマリネ、オマール海老と枝豆のアスピック、洋梨のタルトとミニマドレーヌ
【武の重】天使の海老のブランシール、鴨の燻製、牡蠣のアービュ、生ハムスライス、お野菜のピクルス、アトランティックサーモンのマリネ、フラットウイユ、真珠貝のキッシュ、北海道いけらのマリネ、カリフラワーのムース

Le Cinq
レストラン
◆ご注文締切日 12月26日(月)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ
ル・サンク
伊勢市 神田久志本町



全店で
40食限定

1,000円分の
ディナーお食事券付き!!
8611 特製おせち二段重
本体 **22,963円** (税込 24,800円)
(箱サイズ/約20.0×20.0×5.5cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで
【春の重】竹炭のグージェール、紅白ジュリエヌシャンパンヴィネガー風味、自家製スマークサーモン、フロックリのケーキサレ、海の幸パエリア、合鴨 自家製スマークとオレング、帆立貝 香草焼き、特製ローストビーフ、蟹のクリームグラタン
【武の重】あわび白ワイン蒸し、キッシュロレーヌ、チョリソーソーセージバスク風、錦鶏胸肉柔らかからハム仕立て、真鯛ハーブオイル焼き、スマークチーズとクルミパ、志摩半島産伊勢海老のヴァブール、グレープフルーツゼリー

京食
◆ご注文締切日 12月15日(木)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ



全店で
20食限定

8612 和風おせち二段重
本体 **23,785円** (税込 25,688円)
(箱サイズ/約20.7×20.7×6.5cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで
【春の重】とこぶし、合鴨ロース、金柑甘露煮、伊勢海老、笹巻、鮭の幽庵焼き、いけら醤油焼き、紅白なます、もち棒、味付け数の子、黒豆(金箔付)、稚児桃甘露漬、鱈の旨煮
【武の重】いけら醤油漬、牛肉の香味焼き、たたき酢ごぼり、手まり餅、梅人参、車海老艶煮、皮付き豚角煮、紅白かまぼこ、帆立の山椒煮、伊達巻、田作り、稚児桃甘露漬、茶巾きんとん、もち棒、れんこん煮、先箱煮、青露煮、椎茸旨煮、六方くわい、きぬぎや、鶏の八幡巻き

名にし負う一流ホテルの、華やかながらも上品なお奨めおせち。

鳥羽シーサイドホテル
◆ご注文締切日 12月18日(日)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ
鳥羽市 安楽島町



全店で
50食限定

8613 新春おせち 山海玉手箱
(五箱三段重)
本体 **25,000円** (税込 27,000円)
(箱サイズ/重の重:約28.0×14.0×4.9cm
雪・月・花・星の重:約14.0×14.0×4.9cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで

【空の重】いけら醤油漬、伊達巻、真鯛焼、紅白かまぼこ、寿煮鮑、手まり餅、笹くわい、子持鮎甘露煮、伊勢海老茹茹で、数の子美味漬、鮭炙煮(三重県産鮭)、鮎の子吉野煮
【雲の重】真白しいたけ、海老しいたけ、竹の子佐煮、伊勢わかめ、めかぶの美味漬(三重県産めかぶ)、サザエのバター焼、松笠いか、葉の花、さわら西京焼(三重県産さわら)、ひすいりんげん、梅巻、はたて貝山椒煮、かきの白味噌煮(三重県産かき)
【月の重】すずきのマリネ、ローストビーフ(ソース付)、フルーツチーズ、伊勢鶏とカシューナッツ炒め
【花の重】鶏松風、うたせ海老、全箔黒豆、かんぱち金紙巻、伊勢茶きんとんと甘露煮、紅白なます
【星の重】かつおくるみ、彩りきぬぎや、松阪牛のしぐれ煮、田作り、雲丹とアオサの真丈(三重県産アオサ)、にしん湯葉巻

ホテル志摩スヘイン村
◆ご注文締切日 12月25日(日)まで
◆商品お渡し日 12月31日(土)のみ
志摩市 磯部町坂崎



8614 和洋おせち三段重
本体 **35,186円** (税込 38,000円)
(箱サイズ/約21.5×21.5×6.0cm)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで

【春の重】(和食)伊勢海老(伊勢志摩産)、田作り、錦玉子、黒豆蜜煮、鳥羽志摩産とろろ鱈焼、伊達巻、スマークサーモン、錦糸巻、鳥賊松笠焼、豚角煮、鶏の三色野菜巻、紅白市松蒲鉾、栗蒸し羊羹、伊勢志摩産松茸貝甘酢漬、花餅紅梅、数の子
【武の重】(洋食)伊勢志摩産黒鮫のチリンドロ、黒毛和牛のローストビーフ、ハモンセラーノ(スペイン産生ハム)、ピコス(スペイン産乾燥パン)、イベリコ豚のチョリソ、海老と雲丹のテリーヌ、白身魚のフランダート、鮎のガリシア風、ブリーチーズ、鮑の肝、山椒煮、野菜のピクルス
【夢の重】(和食)いけら醤油煮、鮑子旨煮、こつなごじりミド、合鴨ロース燻製、椎茸旨煮、鯛皮巻、牡蠣生巻、焼き海老、甘鯛西京焼き、栗きんとん、松風、梅人参巻煮、梅花運根

8615 和洋おせち二段重
本体 **25,926円** (税込 28,000円)
【冷蔵(10℃以下)】消費期限:2023年1月1日(日)まで

【春の重】(和食)伊勢海老(伊勢志摩産)、田作り、錦玉子、黒豆蜜煮、鳥羽志摩産とろろ鱈焼、伊達巻、スマークサーモン、錦糸巻、鳥賊松笠焼、豚角煮、鶏の三色野菜巻、紅白市松蒲鉾、栗蒸し羊羹、伊勢志摩産松茸貝甘酢漬、花餅紅梅、数の子、梅花運根、金柑甘露煮
【武の重】(洋食)伊勢志摩産黒鮫のチリンドロ、黒毛和牛のローストビーフ、ハモンセラーノ(スペイン産生ハム)、ピコス(スペイン産乾燥パン)、イベリコ豚のチョリソ、海老と雲丹のテリーヌ、白身魚のフランダート、鮎のガリシア風、ブリーチーズ、鮑の肝、山椒煮、野菜のピクルス

※数に限りがございます。お早めにご予約ください。 ※商品の内容が写真と部異なる場合がございます。ご了承くださいませ。

※数に限りがございます。お早めにご予約ください。 ※商品の内容が写真と部異なる場合がございます。ご了承くださいませ。