

二〇二六年
ホテル日航金沢の

おせち



和食 二段重

約4~5人前

一般価格 ¥46,000 [税込]
会員価格 ¥45,000 [税込]

限定
30セット

10/31(金)までのご予約で
上記価格より¥500割引

【一の重】 伊勢海老芝煮、数の子、いくら醤油漬、黒豆蜜煮、田作り、鰯柚庵焼、鯛西京焼、寿牛蒡、葉地神、合鴨スモーク、ローストビーフ、紅白花百合根、和風ピクルス、金柑蜜煮、波皮栗甘露煮

小麦 卵 えび かに くるみ

【二の重】 蝦夷鮑、干口子、竹筒このわた、車鯛昆布締、こはだ栗漬、梅貝魚醬煮、紅白蒲鉾、伊達巻、鶏松風、くるみ佃煮、本ズワイ蟹、里芋、蓮根、椎茸、蛸、梅人参、蒟、手毬麩、竹の子

おせち オードブル

限定
15セット

ボリュームのある豪華洋食一段重。
選りすぐりの食材で、
華やかに新年を彩ります。

約2~3人前

一般価格 ¥28,000 [税込]
会員価格 ¥27,000 [税込]

- ・黒毛和牛のローストビーフ
- ・パテドカンパーニュ
- ・チキンガランティータ
- ・合鴨の燻製
- ・キャビア
- ・カクテルブリニ
- ・キッシュロレーヌ
- ・イベリコ豚のパイ包み焼き
- ・伊勢海老のパンチェッタ巻き
- ・帆立貝柱と蝦夷鮑のグリエ
- ・タスマニアサーモンのマリネ
- ・野菜のエチューベ
- ・能登豚のグジェール

小麦 乳 卵 えび

○掲載商品はOne Harmonyポイント積算対象商品です。○全ての掲載写真はイメージです。○食器や商品の周りの装飾、素材等は商品に含まれておりません。

ワン ハーモニー
One Harmony会員価格の
商品をご希望の場合は、
ご予約の際に
「One Harmony会員番号」
を確認させていただきます。

無料会員プログラム「One Harmony」
レストラン利用時
最大15%OFF!※
入会金・年会費無料

One Harmonyは、ホテル日航金沢をはじめ、オークラ ホテルズ&リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。

※一般会員の方は全レストラン通常料金より10%OFF、プレミアムセレクション会員の方はザ・ガーデンハウスご利用時の割引率が15%にアップします。(いずれも対象外メニューあり)



詳細はこちら

ご注文は公式サイトからのWeb予約にて承ります。お電話ではご予約いただけません。



ご注文はこちらから

※ご予約期間を過ぎてからのご変更、キャンセルはお受けいたしかねます。
※ご予約受付最終日の締め切り時間は19:00となります。
※掲載商品は各種割引対象外とさせていただきます。また、マイルの積算もいたしかねます。

ご予約期間	お渡し日	商品お渡し場所
9月20日(土)~12月23日(火)	12月31日(水)	3階「孔雀の間」(11:30~19:00)

◆お支払い方法

ご予約時のオンライン事前決済(クレジットカード)のみとなり、お受け取り当日のお支払いはお受けいたしかねます。クレジットカードはVisa、Mastercard、Amex、Diners、JCBカードのご利用が可能です。なお、お支払いは一括払いのみのお取扱いとなり、ご予約成立時点で決済処理が行われます。

◆お問い合わせ

6階 日本料理「弁慶」
TEL 076-234-5430
(受付時間 11:30~21:00)

◆アレルギー表示のご案内

アレルギー特定原材料9品目が含まれる商品については各商品欄にマークを付けています。
小麦 乳 卵 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ
※全て共通の厨房・機器で調理・洗浄しているため、その過程においてアレルギー物質が混入する可能性があります。表示情報はアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。

和洋中三段重

限定
80セット

一段でも
ご注文
可能です
和一段 ¥20,000 [税込]
洋一段 ¥18,000 [税込]
中一段 ¥17,000 [税込]

約5~6人前

一般価格 ¥52,000 [税込]

会員価格 ¥51,000 [税込]

10/31(金)までのご予約で
上記価格より¥500割引
※三段重のみ対象

和 | 黒豆蜜煮、伊達巻、海老芝煮、五郎島金時巻、鶏松風、洗皮栗甘露煮、紅白蒲鉾、数の子、くるみ佃煮、田作り、鰯真子昆布巻、鱈焼、紅鮭塩焼、金柑甘露煮、梅貝魚醬煮、葉地神、本ズワイ蟹、竹の子、里芋、椎茸、梅人參、蒟、蓮根、紅白なますいくら添え

小麦 卵 えび かに くるみ

洋 | 黒毛和牛のローストビーフ、ポルケッタ、かぼちゃテリーヌ、合鴨のコンフィ、秋刀魚と里芋のプレッセ、シーフードセビーチェ、帆立貝柱のグリエ、キッシュロレーヌ、真鱈のブランドト からすみ添え、スモークサーモンとフレンチキャビア、野菜のエチュペ、蝦夷鮑と茄子のマリネ、能登豚のハムとチリメンキャベツのゼリー寄せ、オマール海老とアブルーガキャビア

小麦 乳 卵 えび

中 | 蟹爪のあられ揚げ、海老と帆立貝柱のチリソース、鯛のオーロラマヨネーズソース、合鴨バストラミ 香り揚げ、甲イカの葱生姜ソース、鰻の玉子巻き、五郎島金時 レモン煮、クラゲの冷菜、パンパンジー、和牛ロースココナッツパイス和え、能登ポーク 上海黒酢豚、胡桃の飴炊き、花桃餅

小麦 乳 卵 えび かに くるみ



限定
5セット

最上級の素材で贅沢に仕上げた
当ホテル最高のおせちでより良い新年のスタートを。

和洋中プレミアム

約4~5人前

一般価格 ¥100,000 [税込]

会員価格 ¥99,000 [税込]

10/31(金)までのご予約で
上記価格より¥500割引

和 | 伊勢海老貝具足煮、蝦夷鮑柔煮、松茸艶煮、のど黒柚庵焼、鯛西京焼、鰻巻玉子、梅貝魚醬煮、数の子、鯛龍皮巻、田作り、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、いくら醤油漬、栗甘露煮、酢蓮根、葉地神、蟹爪芝煮、干口子、海老芋、竹の子、梅人參、手毬麩、椎茸、蒟

小麦 卵 えび かに

洋 | 黒毛和牛のローストビーフ、近江鴨と茸のガランティース、牛タンの燻製、インカのめざめとトリュフのプレッセ、オマール海老のマリネ サルピコンソース、キャビア、カクテルブリニとクリームチーズ、帆立貝柱とタラバガニのグリエ、蝦夷鮑のコンソメ煮と焼きウニ、真鱈と赤座海老のソテー、タスマニアサーモンのマリネ、野菜のエチュペ

小麦 乳 卵 えび かに

中 | タラバ蟹と絹笠茸のフカヒレ姿煮、才巻海老とクラゲの冷菜、能登牛と蝦夷鮑のXOソース炒め

小麦 卵 えび かに