

早期予約特典

11/30(日)まで「和洋中三段おせち」をご予約で
《レストラン利用券3,000円分》プレゼント！

美の国秋田の
色彩豊かな
おせち調理
OSECHI 2026



年末の食卓を華やかに飾る
和・洋・中の豪華な三段重

和洋中三段おせち ¥32,000^(税別)
[¥34,560(税込)]

《和食・洋食・中華 / 59品(4人前)》
3段:縦21.4cm×横21.4cm×高さ5.4cm

- 【一の重】紅蒲鉾／白蒲鉾／小鯛笹漬／蓮根の芽梅酢漬／金柑煮／牛蒡煮／荀子佐煮／芋きんとん／渋皮栗甘露煮／にしん昆布巻
南瓜入り伊達巻／梅麩甘煮／花形赤こんにやく／片口鰯の田作り／焼き湯葉醤油味／大根と人参のなます／いくら醤油漬
海老艶煮／黒豆煮／数の子醤油漬／赤魚西京焼き
- 【二の重】紅スワイガニの紅白デリス／イタヤ貝ムースのベーコン巻／合鴨オレンジソース煮／ブラックオリーブ塩漬
スタッフドオリーブ塩漬／リンゴのパウンドケーキ／クランベリーとグルミのシロップ煮／サーモンクリームチーズ
ミニ赤ピーマンピクルス／ミニ黄ピーマンピクルス／牛肉リエットのラスベリースソース／トリュフ入りローストチキン
数の子とカラフトジャモ卵のマヨサラダ／空豆塩煮／かぼちゃのキッシュ／キノコと玉葱のグレービー／ローストビーフ
紅鮭スモーク／ケツパー酢漬／いか鹿の子焼き／若桃のシロップ漬
- 【三の重】マンゴー杏仁豆腐／山くらげの胡麻和え／ザーサイの梅肉和え／黒糖と黒酢タレの肉団子／たこ照り焼き／いか中華
中華わかめ／鮑醤油煮／マンゴーなます／紅スワイガニ二爪肉／豚の角煮／きゅうり醤油漬／海老のチリソース
中華くらげ／ワコの実／太刀魚の八幡巻／柚子皮甘煮

和食と洋食が彩りよく盛り込まれた二段重

和洋二段おせち ¥21,000^(税別) [¥22,680(税込)]

《和食・洋食 / 39品(3人前)》
2段:縦13.4cm×横25.4cm×高さ5.6cm

- 【一の重】紅蒲鉾／白蒲鉾／伊達巻／いくら醤油漬／大根と人参のなます／焼ホタルイカ／黒豆
花びら百合根餅／芋きんとん／渋皮栗甘露煮／金柑煮／牛蒡煮／椎茸醤油煮／エンドウ
油漬／蓮根山椒煮／梅麩甘煮／ボイル海老／数の子醤油漬／パイ貝醤油煮
片口鰯の田作り／寿玉子／空豆塩煮
- 【二の重】スモークロースハム／ブロッコリーコンソメ煮／ポロニアソーセージ
牛肉リエットのラスベリースソース／にしんとパプリカのマリネ／伊達板スフレケーキ
サーモンクリームチーズ／ミニ赤ピーマンピクルス／ミニ黄ピーマンピクルス
カナダホッキ貝と大根のバジル和え／合鴨オレンジソース煮／紅スワイガニ二爪肉
ポークとピーマンのベーコン巻／ローストビーフ／キノコと玉葱のグレービー
ブラックオリーブ塩漬／イタヤ貝ムースのベーコン巻



取り分け不要のおひとり様サイズ
人数分そろえるのはもちろん、仲間とシェアして楽しむのにもおすすめ

おひとり様オードブル ¥5,500^(税別) [¥5,940(税込)]

《和食・洋食・中華 / 14品(1人前)》1段:縦17cm×横25.5cm

- 【和食】玉子焼き／花蓮根／丸十搾味噌／しし唐衣揚げ／鰯の串かつ／貝鍋塩焼き／鶏もも肉と野菜の煮
【洋食】カニとマッシュルームのポテトクリーム／燻製カマンベールチーズ／オリーブ／トリツパのトマト煮
豚肉ガーリックロースト／ローストビーフ
- 【中華】海老のチリソース

ご予約期間 ▶ 2025年12月23日(火)まで
お引渡し日 ▶ 2025年12月31日(水) [10:30a.m.～4:30p.m.]
お引渡し場所 ▶ 1Fザ・ラウンジ

■ ご予約・お問い合わせ / 宴会予約

Tel.018-833-2221

[受付時間 10:00a.m.～6:00p.m.]

(おせち料理2026)
WEB予約
詳しくはこちら



お支払い方法

前払い制となります。2025年12月23日(火)までにご入金ください。

※キャンセルされる場合は必ずご連絡ください。

※入金後のキャンセルは、12月25日(木)まで受け付けます。以降はキャンセル料100%を申し受けます。

① ホテルに來館してお支払い [1F ザ・ラウンジ 10:30a.m.～10:00p.m.]

② 銀行振込 ※振込手数料はお客様負担となります

秋田銀行 本店営業部
普通預金 240206 秋田ホテル株式会社

③ WEB予約にてクレジットカード決済

詳しくは
こちら

