

彩り華やかな三十四品目は、

吟味した食材一つひとつを丁寧に、

素材本来の味わいをいかした「生おせち」です。



【蔵の街とちぎ】

本格和洋折衷三段重

さいか

限定
80個

容器サイズ:6.5寸 縦20.0×横20.0×高さ18.6

彩雅

25,000円 (税込)

34品目

3~4人前

巻の重

伊勢海老 鮑煮貝 数の子 いくら醤油漬け
帆立醤油焼き 蟹爪団子
蛸やわらか煮 絹さや 梅人参
松前漬け 紅白かまぼこ
栗渋皮きんとん 金箔
黒豆蜜煮 千代呂木



貳の重

ミニロブスター 銀鱈西京焼き はじかみ
合鴨ロース煮 サーモン詰巻き 伊達巻
笹麩 昆布巻き 海老芝煮
鯛ピリ辛トマト煮 杏子柿市松
さつま芋 レモン風味



参の重

自家製ローストビーフ 国産牛肉ごぼう和え
海老と雲丹のテリーヌ 始ふくさ焼き
サーモンローズ 海鮮彩りサラダ
若桃ピクルス 杏子さわやか煮
胡麻ポテト 牛タン 砂肝コンフィ
若鶏の三角パイ ミニフルーツ串



こだわりの逸品



鮑煮貝

丸ごと醤油ベースの出汁でゆっくりと
柔らかくなるまで炊いています。



自家製ローストビーフ

オーストラリアで育った穀物肥育の
サーロインでつくったローストビーフです。
香辛料で味付けし直火で表面をこんがり
焼き、真空調理でじっくりと仕上げました。



ミニロブスター

新鮮な野菜を牛乳と煮て
なめらかなソースに仕上げ、
ロブスターと焼きました。

銀鱈西京焼き

脂乗り抜群の身が口の中で
とろける上品な味わいです。

バラエティー豊かな飽きのこない調理方法で大人から子供まで楽しみ、
 味わい深くワインや日本酒との相性もよい、肉好きにはたまらない
 「ちよつとお洒落で贅沢な★もてなし生おせち」です。



**限定
40個**

容器サイズ:6.5寸 縦20.0×横20.0×高さ6.6

**【極撰肉づくし生おせち】
 とちぎ和牛と那須郡司豚の贅**

きお
極み 15,000円 (税込)

**18品目
 2〜3人前**



- とちぎ和牛サーロインステーキ
- 那須郡司豚チャーシュー
- 骨付き仔羊ローズマリー焼き
- 自家製ローストビーフ
- 骨付きソーセージ
- アスパラ若鶏巻き
- 黒豚昆布巻き
- 若鶏チーズフォンデュ
- 豚角彩り流し
- 鶏レバー赤ワイン煮
- イタリアンチキンサラダ
- 鶏チーズふくき焼き
- スパイシーミートテリーヌ
- 田舎風ポークパイ
- 鴨白味噌仕立て
- 牛タン砂肝コンフィ
- 牛肉笹包み
- 骨なしスペアリブ山賊焼き

こだわりの逸品



骨なしスペアリブ
 カットしたバラ肉に黒胡椒などを
 揉み込み、真空調理で旨味を
 閉じ込めやわらかく仕上げました。



自家製ローストビーフ
 オーストラリアで育った穀物肥育の
 サーロインでつくったローストビーフです。
 香辛料で味付けし直火で表面をこんがり
 焼き、真空調理でじっくりと仕上げました。



骨付き仔羊ローズマリー焼き
 塊のままローストしてから一本一本
 カットしているので骨からも旨味がでて
 最高のおいしさに。広大な牧場で自然の
 草だけを食べて育ったナチュラルラムです。



容器サイズ:縦25.5×横25.5×高さ6.5

20品目
1人前

“互いにシェアせず安心な個食の一人様用おせち”として、
ご家族の人数に合わせて、また遠方にお住まいで帰省されない
ご家族や大切な方に贈るなど、“互いの大切な想いと時間を
紡いでいただけたら”という願いを込め登場した
「新感覚★シェアしない和洋折衷生おせち」です。

限定
30個

【新感覚ひとり生おせち】

シェアしない特撰和洋折衷重

つむ
紡ぎ

12,000円 (税込)

- とちぎ和牛ローストビーフ
- 那須郡司豚チャーシュー
- 帆立ソフトスモーク
- 銀鱈西京焼き
- 子持ち昆布
- 牛肉笹包み
- サーモンムース
- 若鶏チーフフォンデュ
- 若桃ピクルス
- 杏子さわやか煮
- 子持ち昆布
- 蟹爪団子
- 黒豚昆布巻き
- チーズ伊達巻
- ぶちぶち海老サラダ
- いくら添え
- 牛タン 砂肝コンフィ
- カマンベール生ハム
- レモンきんとん
- 胡麻ポテト
- オーロラカスタード
- ミニフルーツ串

こだわりの逸品



とちぎ和牛ローストビーフ

栃本県の豊かな自然と、豊富な緑、新鮮な水で育ったA5ランクのやわらかなローストビーフです。



帆立ソフトスモーク

北海道産の帆立をレアの食感を生かすよう低温高温二段階でスモークに仕上げています。



那須郡司豚チャーシュー

那須郡司豚は肉も脂身も甘みが強いのが特徴であり、やわらかい肉質です、きめが細かく締りのある豚肉です。自家製タレに一晚漬け込み、じっくりと焼き上げました。



銀鱈西京焼き

脂乗り抜群の身が口の中でとろける上品な味わいです。



子持ち昆布

天然で歯ごたえのある子持ち昆布を白醤油で味付けました。

栃木グランドホテル特撰おせち料理2021 予約申込書

【蔵の街とちぎ】和洋折衷三段重 <彩雅>	25,000円(税込)	個
【極撰肉づくし生おせち】とちぎ和牛と那須郡司豚の贅 <極み>	15,000円(税込)	個
【新感覚ひとり生おせち】シェアしない特撰和洋折衷重 <紡ぎ>	12,000円(税込)	個

《商品のお届け先》

〒	都 道	市 郡
ご住所	府 県	
フリガナ		
氏名		
電話番号		

《ご依頼主》

●お届け先が異なる場合はこちらをご記入ください

〒	都 道	市 郡
ご住所	府 県	
フリガナ		
氏名		
電話番号		

◆【配達】か【お持ち帰り】か【宅急便】に○印をお願い致します。

お渡し方法 と ご希望時間	30(水)	配達時間	午前・午後	お持ち帰り	頃
		宅急便	(午前・14時~16時・16時~18時・19時~21時)		
	31(木)	配達時間	午前・午後	お持ち帰り	頃
		宅急便	(午前・14時~16時・16時~18時・19時~21時)		

お申込み・お問い合わせ

- 【お申込み方法】 予約申込書に必要事項をご記入のうえ、栃木グランドホテルフロントまたは、電話・FAXにて承ります。
- 【お申込み期間】 12月22日(火)17:00まで。
- 【お持ち帰りの場合】 12月30日(水)10時~31日(木)19時までフロントにてお渡し致します。(お持ち帰り特典:栃木グランドホテル御食事券付き)
- 【宅急便の場合】 ヤマトクール便にて配送致します。別途配送料 1,000円承ります。
- 【お支払い方法】 お申込み時、または商品お引き渡し時に承ります。



政府登録

栃木グランドホテル

〒328-0015 栃木県栃木市万町6-11



TEL 0120-22-1236

FAX 0282-22-5200