

おせち

二〇二七

壺の重 〈和食〉



式の重 〈洋食〉



壺の重 〈和食〉

- ◆ 蝦夷あわびの柔らか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風
- ◆ 琵琶湖産もろこの甘露煮
- ◆ いくら

- ◆ 数の子の土佐漬け
- ◆ 味付け帆立貝
- ◆ 海老塩蒸し
- ◆ 栗金団 など

式の重 〈洋食〉

- ◆ オマール海老の
香草マヨネーズ和え
- ◆ みっかび牛ランプ肉の
ローストビーフ
- ◆ スモークサーモンローズ

- ◆ 牛ホホテリース
- ◆ 生ハム松葉フロマージュ
- ◆ チキンガランティン
菜の花&トリュフリゾット
- ◆ ムール貝燻製オイル漬け など

参の重 〈中華〉

- ◆ カニ爪燻製風味
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 牛肉牛蒡巻き
- ◆ とびあ浜松ボークの角煮

- ◆ 海老てまり
- ◆ 真蛸梅酢味
- ◆ スモークチキン
- ◆ 水晶からすみ など

参の重 〈中華〉

和洋中
三段重

40個
限定

慶

YOROKOBI

39,800円 (税込)

縦20cm×横20cm×高19.5cm／約4～5人前



和洋二段重 匠 TAKUMI

- ◆ みっかび牛ランプ肉のローストビーフ
- ◆ オマール海老の香草マヨネーズ和え
- ◆ 蝦夷あわびの柔らか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風 など

50個
限定

29,500円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前

和食二段重 堂満 DOMAN

- ◆ 蝦夷あわびの柔らか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風
- ◆ 天竜沖金目鯛の西京味噌焼き など

30個
限定

29,500円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前



洋食二段重 彩 IRODORI

- ◆ オマール海老の香草マヨネーズ和え
- ◆ みっかび牛ランプ肉のローストビーフ
- ◆ とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み 三ヶ日みかん風味 など

15個
限定

29,500円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前



こだわりの逸品

※各おせちに含まれる逸品は、**慶** **匠** **堂満** **彩** のマークをご参照ください。



和食 蝦夷あわびの柔らか煮

コンコルド伝統の出汁と醤油で丁寧に柔らかく仕上げた新春贅沢献立です。



和食 静岡県産美味鳥の松風

静岡県産美味鳥のひき肉を天焼きにし、ケシの実をふった「松風」に仕上げました。あっさりとした味わいでお子様にもお楽しみいただける一品です。



和食 琵琶湖産もろこの甘露煮

琵琶湖産の「もろこ」をじっくりと甘露煮にし、骨まで柔らかく仕上げました。



洋食 オマール海老の香草マヨネーズ和え

クリームチーズを加えたコク深いサフラン風味のマヨネーズにエストラゴン(西洋よもぎ)の香りを加え、さわやかに仕上げました。



洋食 みっかび牛ランプ肉のローストビーフ

旨みの強い赤身の部位「ランプ」を柔らかくしっとり仕上げました。赤ワイン風味のマスタードを付けてお召し上がりください。



洋食 とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み 三ヶ日みかん風味

甘みのある脂が特徴の「とびあ浜松ポーク」を八丁味噌だれで煮込み、三ヶ日みかんの風味をプラスして、コンコルド自慢の味付けに仕上げました。

ご予約
承り期間

12月25日 金 まで

お渡し日時 12月31日(木) 9:00～15:00

お渡し場所 ホテルコンコルド浜松1F 特設コーナー

※写真は全てイメージです。
※器および料理内容の一部を変更場合がございます。
※予約商品の為、キャンセルはご容赦願います。
※お重の表記サイズはふたを含むおおよその外寸法です。
※えんてつポイントおよび各種割引対象外商品です。

ネット予約は
10/3より承ります。



▲ネット予約はこちら