

二〇二四年
ホテルコンコルド浜松

おせち料理

慶春に家族で囲む口福
伝統の味をご堪能ください

参の重 中華

- ◆蟹爪燻製風味
- ◆サーモン錦糸巻き
- ◆帆立貝スモークオイル漬け
- ◆とびあポークの中華風角煮 など



弐の重 洋食

- ◆オマール海老のマヨネーズ和え
- ◆みっかび牛のローストビーフ
- ◆スモークサーモンローズ
- ◆鰻テリース みかんとお茶の香り など



壱の重 和食

- ◆蝦夷あわびのやわらか煮
- ◆静岡県産美味鳥の松風
- ◆もろこの甘露煮
- ◆いくら など



和洋中三段重

慶
YOROKOBI

65個
限定

35,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高19.5cm／約4～5人前

※こだわりの逸品「洋食」とびあポークの八丁味噌 みかん風味は含まれません。



和洋二段重 匠 TAKUMI

- ◆ みっかび牛のローストビーフ
- ◆ オマール海老のマヨネーズ和え
- ◆ 蝦夷あわびのやわらか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風
- など

45個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「洋食」とびあポークの八丁味噌 みかん風味は含まれません。

和食二段重 堂満 DOMAN

- ◆ 蝦夷あわびのやわらか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風
- ◆ もろこの甘露煮
- など

45個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「洋食」の3品は含まれません。



洋食二段重 彩 IRODORI

- ◆ オマール海老のマヨネーズ和え
- ◆ みっかび牛のローストビーフ
- ◆ とびあポークの八丁味噌 みかん風味
- など

35個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「和食」の3品は含まれません。

こだわりの逸品



和食 蝦夷あわびのやわらか煮

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 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 とびあポークの八丁味噌 みかん風味

甘みのある脂が特徴の「とびあポーク」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26日(火)まで

お渡し日時 12月31日(日) 9:00～16:00

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する場合がございます。
※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