Hotel CONCORDE Hamamatsu

# 二〇二七 おせち

壱の重〈和食〉



弐の重〈洋食〉





参の重〈中華〉

## 壱の重〈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

## 弐の重〈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
- 牛ホホテリーヌ
- 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
- とぴあ浜松ポークの角煮
- 海老てまり
- 真鯖梅酢味
- スモークチキン
- 水晶からすみ　など

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と仕上げました。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する場合がございます。
※予約商品のみ、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


Hotel CONCORDE Hamamatsu

ホテルコンコルド浜松 検索

https://www.concorde.co.jp

〒430-0946 浜松市中央区元城町109-18

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.053-487-0990

(平日 9:00～18:00／土日祝 9:00～17:30)