

2015年11月吉日

3人の料理長がこだわりぬいた特製おせち

「ホテルグランドパレスのおせち料理」

ご予約期間：2015年10月1日（木）～12月20日（日）

お引渡し日：12月31日（木）

東京・九段のホテルグランドパレスでは、今年もホテルならではの上品な美味しさをご家庭でもお楽しみいただけるおせち料理をご用意いたしました。料理長が厳選し、こだわりぬいた年の初めの縁起物。和食、洋食、中華の3種類よりお好みに合わせてお選びいただけるほか、配送をご希望のお客様には、ご自宅、ご指定の場所へお届けいたします。ホテルグランドパレスの特製おせち料理で、晴れやかなお正月をお迎えください。

■和食おせち ¥34,000 ※数量限定／要予約（写真上）

お引渡し場所：日本料理「千代田」（B1F）

【巻の重】紅鮭紅白巻

長老喜

田つくり

黒豆蜜煮 柚子かま盛り 他 全14品

【貳の重】真名鰹西京焼き

車海老艶煮

穴子八幡巻

小鮑旨煮 他 全16品



日本料理「千代田」
料理長 安藤敏男

■洋食おせち ¥34,000 ※数量限定／要予約（写真中央）

お引渡し場所：フランス料理「クラウンレストラン」（23F）

【巻の重】活オマール海老と彩り野菜のマリネ 金箔飾り

鮑の白ワイン蒸し

自家製フォアグラのテリーヌ パンドエピス添え

国産牛ローストビーフ 他 全9品

【貳の重】スモークサーモン バラ仕立て

キャビア

合鴨スモーク スペイン産オリーブ添え

自家製タラバ蟹のテリーヌ コニヤック風味

他 全9品



フランス料理
「クラウンレストラン」
シェフ 小峰康司

■中華おせち ¥34,000 ※数量限定／要予約（写真下）

お引渡し場所：広東料理「萬壽苑」（B1F）

【巻の重】栗の中国風金団

和牛サーロインの豆鼓風味焼

伊勢海老の姿蒸し

叉焼 他 全7品

【貳の重】蟹のハサミの衣揚げ

和牛肉の佃煮胡麻和え

味付け車海老

鮑の塩水漬け 山椒風味 他 全9品



広東料理「萬壽苑」
料理長 大田気流甫

※各料金共、消費税・送料込み

※天候等の事情により食材の入荷が滞る場合、料理内容は予告なしに変更される場合がございます。

※エコのため、紙製のお重箱でお届けいたします。

※国内配送のみ承ります。

■お問合せ先 ホテルグランドパレス おせち受付係（9:00～21:00） 03-3264-1111（代表）まで

報道関係者からのお問合せ先
ホテルグランドパレス営業企画部 中山・溝口
Tel 03-3264-3013 Fax 03-3264-1925
kikaku@grandpalace.co.jp