

おせち

【ご予約承り期限】

二〇二三年十二月二十五日(月)まで

美しき日本の伝統

札幌グランドホテルおせち料理

【総監修】レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ称号授与

札幌グランドホテル総料理長 伊藤博之



SAPPORO
GRAND HOTEL

GRANVISTA
HOTELS & RESORTS



寿膳 ことぶきぜん

一年のはじまりを彩る寿ぎの膳。華やかな美味を三段重に

4～5名様用 **¥48,600** (税込)

(縦 27.3cm・横 27.3cm・高さ 5.5cm×3段※本重箱は牛乳パックなどのリサイクル再生紙から作られています)

和食

- 紅白蒲鉾
- 紅白膾 いくらのせ
- 栗金団
- 黒豆 紅白千代呂木
- 海老具足煮 他全 15 品

洋食

- 合鴨肉のスマーク 白いんげん豆添え
- 牛肉のスパイシー炒め
- ローストビーフ
- アメリカイセエビのグラチネ トリュフ添え
- 海の幸のフリカッセ 他全 15 品

中華

- 豚肉のカレー風味揚げ煮
- 牛肉の甘辛炒め
- 蟹爪のカラフルアーモンド蒸し
- 海老の野菜のし 紅白仕立て
- 海老のチリソース煮 他全 15 品

桂雅 けいが

少人数のご家族やおもてなしに
おすすめのおせち



和食

- 柚子伊達巻
- 筑前煮 絹さや
- 海老具足煮 他全 10 品

洋食

- ポークのパストラミ
- つぶ貝の醤油マリネ
- 鶏肉のパテ 他全 12 品

中華

- 帆立貝柱の甘辛炒め
- 鶏肉のすり身のし
- 鰯の柚子胡椒風味 他全 10 品

2～3名様用 **¥21,060** (税込)

(縦 17.3cm・横 17.3cm・高さ 5.0cm×3段 ※本重箱は牛乳パックなどのリサイクル再生紙から作られています)



和食

- 金柑蜜煮
- つぶ貝時雨煮
- 鰹昆布巻
- 海老具足煮
- 鮫鱈黒酢南蛮漬け 他全 12 品

洋食

- ずわい蟹テリーヌ
ホワイトアスパラガスと若桃ピクルス
- アメリカイセエビのグラチネ
- ボークのボルケッタ
- 柔らか牛肉とじゃが芋のパイ包み焼き
他全 14 品



中華

- 合鴨肉の黒胡椒風味
- 豚肉の塩煮
- 海老のチリソース煮
- 蟹爪のカラフルアーモンド蒸し
- 帆立貝柱の甘辛炒め 他全 13 品

喜膳

よろこびのぜん

笑顔が集う喜びの膳。晴れやかな味わいを皆様で

3～4名様用 **¥38,880** (税込)

(縦 23.8cm・横 23.8cm・高さ 5.0cm×3 段 ※本重箱は牛乳パックなどのリサイクル再生紙から作られています)

おらが 扇雅 選りすぐりの祝い料理を 彩り豊かに盛り込みました

和食

- 伊達巻
- 小袖銀鮭
- 秋刀魚幽庵焼 他全 12 品

洋食

- パンチェッタとマッシュルームテリーヌ
- タンドリーチキン
- スモークサーモントラウトの薔薇造り
ケッパーベリー添え 他全 9 品

中華

- 鶏肉の野菜巻き
- 豚肉の塩煮
- 揚げ麩の海の幸すり身重ね蒸し 他全 12 品



3～4名様用 **¥27,000** (税込)

(縦 20.3cm・横 20.3cm・高さ 5.0cm×3 段 ※本重箱は牛乳パックなどのリサイクル再生紙から作られています)

2024

レストランコラボレーションおせち

札幌グランドホテルならではの「味」をご堪能ください



環楽
GARDEN DINING
WAKKANAI

NORTHERN
TERRACE DINER
N

CHINESE DINING
KOKAKU
黄鶴

THE
BAKERY
& PASTRY

ガーデンダイニング環楽の重

- 北海道産いぐらの醤油漬 柚子
 - 洞爺佐々木ファーム直送野菜の 膾 干柿
 - 白老牛と牛蒡の時雨煮
 - キングサーモン西京焼
 - 北海道産鰯の昆布巻
- 他全 17 品

ノーザンテラスダイナーの重

- 雲丹のパパロア キャビア添え
 - 鮑と十勝産マッシュルームの フリカッセ
 - 北海道産牛ヒレ肉のロースト 黒トリュフ添え
 - オマール海老のアメリケーヌソース
 - たらば蟹とアスパラガスのグラタン
- 他全 11 品

チャイニーズダイニング黄鶴の重

- 北海道産帆立貝の オイスターソース煮
 - 北海道産縞海老の塩茹で
 - 気仙沼産ふかひれ姿煮込み
 - 北海道産つぶ貝の ガーリック風味和え
 - 若桃と金柑のあんずシロップ漬け
- 他全 14 品

ザ・ベーカリー & ペイストリーの スイーツ重

- マンゴープリン
 - ベイクドチーズケーキ
 - 苺ムース
 - 苺オペラ
 - フルーツケーキ
- 他全 9 品

3～4名様用 **¥54,000** (税込)

(縦 23.8cm・横 23.8cm・高さ 5.0cm×3段、縦 19.5cm・横 19.5cm・高さ 4.0cm×1段 ※本重箱は牛乳パックなどのリサイクル再生紙から作られています)

和洋オードブル

年末年始にふさわしい祝い肴を彩り豊かに



- タンドリーチキン
 - 蛸柔らか煮
 - ポークのポルケッタ
 - 秋刀魚のチーズ巻
 - 海老具足煮
 - トマト風味の チーズマフィン
 - 蟹クルトン揚げ
 - 白身魚のエスカベッシュ
- 他全 28 品

プチフル 祝 いわい

宝石箱のように仕上げた 10 種類のスイーツ



- クワトロフロマージュ
- ハスカップ
- マンゴームース
- モンブラン
- 紅茶ケーキ
- オペラ
- りんごケーキ
- カフェ
- ピスターシュ
- 苺キャラメルケーキ

3～4名様用 **¥21,600** (税込) (縦 24.5cm・横 35.5cm・高さ 4.5cm×1段)

¥6,480 (税込) (縦 19.0cm・横 23.0cm・高さ 5.5cm)

全国各地に冷凍便でお届けいたします

限定各30台・送料込

新登場

全国配送 冷凍おせち

承り期間：2023年12月20日(水)まで

※一部除外地域がございます。下記をご確認ください



いろどりのうたげ

彩の宴

和食

- 黒豆 ●蛸旨煮和え ●祝海老
- 牛蒡田舎煮 ●鱈の甘露煮 他全 15 品

洋食

- 海老のカクテルソース添え
- ローストビーフ ソース付き
- タンダーリーチキンマリネ
- 白身魚のマンゴーソース和え
- 鮭とサーモントラウトのリエット 他全 14 品

中華

- 牛肉オイスター炒め ●蟹爪アーモンド揚げ
- 海老チリソース煮 ●豚肉甘酢
- 白身魚の胡麻和え 他全 15 品

冷凍 全国配送

4～5名様用 **¥24,500** (税込)

(縦 20.8cm・横 20.8cm・高さ 4.7cm×3段)

ふくのうたげ

福の宴

和食

- 菜の花鰯 ●鶏御焼 ●銀鮭塩焼
- 枝豆チーズ揚げ蒲 他全 15 品

洋食

- 白身魚のマンゴーソース和え
- 烏賊の柚子胡椒マヨネーズ風味
- パテ・ド・カンパーニュ
- 海老モザイクテリーヌ 他全 13 品

中華

- 鶏肉トマト炒め
- 海老のチリソース煮 ブロッコリー添え
- あいなめ南蛮漬け
- 帆立貝南瓜伸し 他全 13 品

冷凍 全国配送

3～4名様用 **¥18,800** (税込)

(縦 18.0cm・横 18.0cm・高さ 4.7cm×3段)



冷凍

洋風オードヴル

- スペイン風チキントマト煮
- 鮭とサーモントラウトのリエット いくら添え
- 生ハムと野菜のマリネ
- カクテルシュリンプ ソース付き
- ローストビーフ ソース付き
- ポークの香味オニオンソース 他全 19 品

冷凍 全国配送

4名様用 **¥11,000** (税込)

(縦 22.0cm・横 27.1cm・高さ 4.5cm)



冷凍おせち お申し込みの ご注意点

※お届け日は2023年12月30日(土)とさせていただきます。お届け日及び時間帯のご指定は出来ませんので、ご了承ください。

※沖縄県や離島へのお届けは除外とさせていただきます。

※悪天候または交通事情により、お届けが遅れる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※他の商品との同送は出来ません。 ※お届けのみ承ります。お持ち帰りは承っておりませんので、ご了承ください。

オードヴル

年越しの宴、新春の宴に。和洋中のオードヴルをご用意いたしました

(縦 25.3 cm・横 31.2 cm・高さ 5.0 cm×1段)



和食オードヴル

3～4名様用 **¥16,740** (税込)

- 合鴨肉の味噌焼
- 甘鯛西京焼
- 鱈子昆布巻
- 牛しぐれ笹包み
- 塩トマト甘納豆 他全 27品



洋食オードヴル

3～4名様用 **¥16,740** (税込)

- 帆立貝のグリル
- 海老のポイル
- 鶏肉のパテ
- つぶ貝の醤油マリネ
- サラミとチーズのペッパー風味 他全 22品



中華オードヴル

3～4名様用 **¥16,740** (税込)

- 豚肉の塩煮
- 帆立貝すり身のベーコン巻き
- 蟹爪のパン粉付け揚げ
- 豚肉のカレー風味揚げ煮
- 海老の紹興酒風味煮 他全 19品

お申込方法

◆ 承り期間

2023年9月1日(金)～12月25日(月) [オードヴル、冷凍おせち、冷凍洋風オードヴルは2023年12月20日(水)まで]

※数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。

※ご予約の変更・キャンセルは、12月26日(火)までとさせていただきます。それ以降の変更・キャンセルはご容赦願います。

◆ お申し込みは、東館1階 ザ・ベーカリー&ペイストリーで承ります。

お電話/011-261-3311(10:00a.m.～6:00p.m.)

FAX/011-242-8747(10:00a.m.～6:00p.m.) 同封のお申込用紙をご利用ください。

※FAXでお申し込みいただいた場合には、ご確認のFAX・お電話をさせていただきます。尚、ご送信いただいたにも関わらず係より連絡が無い場合には、大変恐れ入りますが、お電話にてご連絡いただけますようお願い申し上げます。

◆ お支払い方法

店頭でお申し込みの場合は、現金またはクレジットカードでお支払いください。

FAXでお申し込みの場合は、お申込日より7日以内に札幌グランドホテルの銀行口座にお振込みください。(お振込手数料はお客様のご負担にてお願い申し上げます) 振込み先口座番号は同封のお申込用紙に記載しております。お申込日より7日以内にご入金いただけない場合は、キャンセルとさせていただきますのでご了承ください。尚、銀行振込の締切は2023年12月20日(水)までとさせていただきます。

◆ お渡し日時と場所

2023年12月30日(土)・31日(日) 10:00a.m.～4:00p.m. 東館地下1階「クリスタルホール 特設おせちカウンター」でお渡しいたします。

※東館地下1階は、JR札幌駅と地下鉄大通駅を結ぶ札幌駅前通地下歩行空間8番出入口横の専用口と直結しております。

◆ お届け日時

2023年12月31日(日) 10:00a.m.～5:00p.m.

※お届け時間の指定は承りかねます。

(天候・交通事情等の都合により、お届け時間が5:00p.m.を過ぎる場合がございますので予めご了承ください)

◆ 配送地域 [配送料¥800(税込)]

札幌市・江別市・石狩市(厚田区・浜益区を除く)・北広島市に限らせていただきます。(プチフル 祝のみのお届けはご容赦ください)

その他道内への配送は、別途送料として¥1,700(税込)を頂戴いたします。(プチフル 祝の配送はご容赦ください)

※離島へのお届けはご容赦ください。 ※冷凍おせち、冷凍洋風オードヴルは除く。

◆ 季節商品につき、内容・重箱につきましては、一部変更する場合がございますので予めご了承ください。

ご予約・お問い合わせ おせち承り係 TEL.011-261-3311 (代表)