

令和六年
新春

おせち

令和六年もみなさまに良いことが重なりますように。
ご家族一緒に、お正月料理をお楽しみください。



和のおせち

限定
30個

一年の幸を願い和食の技を込めた、ホテルこだわりの和のおせち。伝統の中にも味はもちろん、彩りにもこだわった新春の食卓を華やかに飾る一段として心ゆくまでお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

栗きんとん／黒豆蜜煮／いくら醤油漬／数の子／青梅甘露煮／編笠柚子甘露煮／きんかん蜜煮／紅白かまぼこ／鰯照り焼き／海老塩焼き／はじかみ／エソ鮑柔らか煮／鯉昆布巻き／海老芋／酢蓮根／椎茸旨煮／梅人参／絹さや／なます(大根／京人参／錦糸玉子／胡麻)／蟹の身／花蓮根／裏白／椿／南天／松葉

[特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに]



海の幸

限定
30個

総料理長監修のもと、和洋中それぞれの料理長がホテルらしく、豪華食材を使用した海の幸のおせちに仕上げました。彩り豊かな海鮮づくしの贅沢な一段をお召し上がりください。

お品書き

2〜3人前

ロブスターのテルミドール風／キャビアとじゃがいものクレープ／蟹のテリヌといくら添え／ミニふかひれの姿煮／有頭海老のチリソース／帆立の雲丹焼きと竹の子のグリル／スモークサーモンとラタトゥイユ／ナスと焼き穴子の重ね焼き

[特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに]



山の幸

限定
20個

総料理長監修のもと、和洋中それぞれの料理長が腕を振るい、お肉料理を主体とした山の幸のおせちに仕上げました。厳選された食材を豊かに盛り込んだ、味わい深い一段をお楽しみください。

お品書き

2〜3人前

国産牛ロース肉のローストビーフ／フォウグラのムーストリュフ風味／国産ポークの角煮と松茸のグリル／仔羊肉の香草クルート焼きと地鶏のロール焼き／鴨の山椒煮とクルミの飴炊き／生ハムと栗とリンゴのコンポート コンソメジュレ／国産牛フィレ肉の胡椒風味と茸マリネ／パテ・カンパニュと野菜のグレック

[特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ]



スイーツ おせち

限定
20個

ホテルパティスリーシェフこだわりの素材と縁起物などをモチーフにしたスイーツの数々を詰め合わせた華やかな一段重。おせちの後のデザートとして是非皆様でお召し上がりください。

お品書き

2〜3人前

チョコテリーヌとチョコホイップ／モンブラン／抹茶ティラミス／ショートケーキ／焼き菓子(カヌレ／マドレーヌ／抹茶パウンド／紅白マカロン)／柑橘のジュレとグレープフルーツ、オレンジ／チーズケーキと紅白のクリーム／フルーツタルト

[特定原材料:卵、小麦、乳、くるみ]

◆「和のおせち」「海の幸」「山の幸」から、お好みの種類と段数を組み合わせ自由。また、オプションとして「スイーツおせち」もお選びいただけます。

	一段重	二段重	三段重	スイーツおせち (オプション販売)	スイーツおせち (単品販売)
	ご注文番号 1	ご注文番号 2	ご注文番号 3	ご注文番号 4	ご注文番号 5
ビスポーク会員様	¥15,000	¥29,000	¥43,000	¥5,000	¥8,000
一般	¥16,000	¥31,000	¥46,000	¥6,000	



※「スイーツおせち」のオプション販売料金は、「和のおせち」「海の幸」「山の幸」いずれかと同時に購入する場合の料金となります。※四段以上のご注文をご希望のお客様は、お問い合わせください。

ご予約方法

ご来館、WEB予約、お電話にて承ります。

TEL:072-224-1121

ビスポーク会員様
WEB予約



一般
WEB予約



ご予約期間

2023年12月20日(水)まで

※数量に限りがございますので、期間中でも締め切らせていただく場合がございます。

お支払い方法

- WEB予約はクレジットカードのみ
- 現金、クレジットカード(ギフト券も可)
ビスポーク(アプリ/カード)
※ファゴットまたは フロントで承ります。
※お受け取り当日は、混雑が予想されますので
事前のお支払いをおすすめいたします。
- 銀行振込

お振込み先
りそな銀行 東京中央支店(普通)6075166
カ)アゴラホテルマネジメントサカイ

※お振込の場合は、12/20(水)までにお願いたします。
※銀行振込手数料は、お客様負担となります。

商品のお受け取り

※お受け取りは店頭でのお渡しのみ

期間 12/31(日) 11:00~15:00
ロビー内 お渡し特設コーナー(1F)

※料金には、消費税が含まれております。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。※会員様特典は、ビスポーク会員様(アプリ/カード)が対象です。※写真はイメージです。

アゴラアプリ
登録でお得

