

日本人の五感に響く、美しい国・日本の寿ぎの習わし。



SHIMONOSEKI

Grand Hotel

2025 下関グランドホテルの《おせち料理》

Beautiful Japan The custom of celebration. Our chef can only provide the first-class service in the dishes for newyear pile.
Dishes for the New Year 2025



限定
100
セット

三段重
(四～五名様用)
《1段のサイズ》
210mm×210mm×45mm
(内寸)

税込 **¥35,000**

【一の重】●国産伊勢海老の浜茹で●鶏里芋松風 鱈幽庵焼き●日の出蒲鉾●牛肉笹包み●伊達巻き●鰻柳川新文●若鶏ごぼう巻き●鳥賊松笠白焼き●友禅包み餅●花びら百合根●人参砵巻き●鯛梅南蛮漬け●たたきごぼう●紅白膾●焼栗甘露煮●菊花蕪●とこぶし旨煮●数の子土佐煮●いんげん豆●紅鮭昆布巻き●金柑カステラ●鴨スモーク●白葱漬け焼き●もろこ甘露煮●手毬餅

【二の重】●筑前煮●えび芋旨煮●蓮根おとし煮●ねじり人参●絹さや●袱紗焼き●穴子八幡巻き●くるみ餅●黒豆艶煮●焼栗甘露煮●奉書包み餅●三色団子●ローストビーフ●野菜のピクルス●若鶏

手羽中のオープン焼きエビスの香り●ソーセージのバイ包み焼き●ズワイ蟹と魚介のテリーヌ カクテルマコネーズソース●有頭海老の白ワイン煮●干柿と胡桃のクリームチーズ

【三の重】●スモークサーモン●海老レンコン砵巻き●鮫鱈のエスカベッシュ●真鯛のオープン焼きハーブの香り●ポークテリーヌ ローズマリーの香り●栗の渋皮煮コニャック風味●金箔●豚肉のソテー黒胡椒風味●若鶏のローストハニーマスタードマリネ●合鴨低温ロースト胡桃の蜜煮と共に●ホーレン草とベーコンのキッシュ●リンゴのタルト●チョコレートのロールケーキ

ご注文・キャンセル最終は
12月24日[火]まで

限定
20
セット

プレミアム御節重
「極」
(二～三名様用)
《1段のサイズ》
190mm×285mm×35mm
(内寸)

ご注文・キャンセル最終は
12月24日[火]まで

税込 **¥50,000**



Special Offer
ホテルお受取り特典
12月31日にホテルへご来館
頂いてお受取りのお客様に
1,000円引き
にてご用意。

【一の重】●国産伊勢海老雲丹焼き●仙崎産甘鯛幽庵焼き●黄柚子釜イクラ紅白膾●本からすみ金箔●谷中生姜●鱈昆布焼き●黒かしわ山椒焼き●鮫鱈肝西京漬け●からし蓮根●焼栗甘露煮●紅芯大根蜂蜜●黒豆松葉打ち●本節中トロ煮●えび芋旨煮●ごぼう煮●湯葉含ませ煮●ふき煮●花びら百合根●ねじり人参●鮑酒蒸し●数の子土佐煮●絹さや●くるみ餅●金柑蜜煮●柿バター博多●さつまビーフ時雨煮●豊北地卵味噌漬け●白葱漬け焼き●いんげん豆●たら龍飛巻き●ズワイ蟹黄味寿司●北海道産スモークサーモン●手毬餅

【二の重】●九州産 黒毛和牛A5クラスのローストビーフ●フォアグラのテリーヌ 大理石仕立て コニャックの香り 和牛ムースのバイ包み焼き ポルト酒ソース●マグレカナルのロースト 和風マリネ●ズワイ蟹のテリーヌ●海老と鮑の白ワイン煮●真鯛のエスカベッシュ●スモークサーモンとクリームチーズのムース イクラ添え 金箔●ブリーチーズ トリュフ入り 関門ポークのリゼット プリニ●ショコラと無花果のテリーヌ



限定
50
セット

二段重
(二～三名様用)
《1段のサイズ》
210mm×210mm×45mm
(内寸)

税込 **¥25,000**

【一の重】●有頭海老旨煮●袱紗焼き●鰻柳川新文●牛ごぼう巻き●筑前煮●えび芋旨煮●蓮根おとし煮●ねじり人参●絹さや●人参砵巻き●鯛梅南蛮漬け●たたきごぼう●紅白膾●焼栗甘露煮●菊花蕪●鶏里芋松風 鱈幽庵焼き●若鶏ごぼう巻き●もろこ甘露煮●牛肉笹包み●手毬餅●友禅包み餅●金柑カステラ●黒豆艶煮●焼栗甘露煮●伊達巻き●奉書包み餅●日の出蒲鉾

【二の重】●スモークサーモン蕪蔵作り●ローストビーフ●野菜のピクルス●海老レンコンの砵巻き風●干柿と胡桃のクリームチーズ●ポークテリーヌ ローズマリーの香り●栗の渋皮煮コニャック風味●金箔●豚肉のソテー黒胡椒風味●合鴨低温ロースト胡桃の蜜煮と共に●若鶏のローストハニーマスタードマリネ●ソーセージのバイ包み焼き●鮫鱈のエスカベッシュ●真鯛のオープン焼きハーブの香り●ホーレン草とベーコンのキッシュ●リンゴのタルト●チョコレートのロールケーキ

ご注文・キャンセル最終は
12月24日[火]まで

ご注文方法は中面をご覧ください。

お正月も下関グランドホテルの美食でおもてなし。

年始のお喜びをちょっと贅沢に、最高の美味でお迎えしませんか。宅配・配達できる「おせち」と「ふく」。



下関グランドホテル和食料理長「仲 紘司」監修

「天然とらふく」全国配送

ご注文・キャンセルは12月14日[土]までにご注文ください。

下関グランドホテル
和食料理長「仲 紘司」

（盛り付け例）
原産地：国内産
賞味期限：発送日を含めて4日間。※協力会社より出荷いたします。

お正月に
お歳暮に

下関ならではの晴れの日のお料理で年末年始を彩ります。
トラフクの絶妙な美味しさを存分に堪能頂けます。
自然の海でストレスなく育まれた天然とらふくをぜひご賞味ください。



天然とらふく料理セット

3~4人前 **33,000円** (税込)

【内容】●天然とらふく刺身:150g(30cm絵皿) ●天然とらふくちり:500g ●天然とらふく皮刺し:100g ●ポン酢:250ml ●もみじおろし:16g ●鍋だし:55g ●ネギ ●柑橘類



天然とらふく刺身セット

3~4人前 **23,000円** (税込)

【内容】●天然とらふく刺身:150g(30cm絵皿) ●天然とらふく皮刺し:100g ●ポン酢:150ml ●もみじおろし:16g ●ネギ ●柑橘類



天然とらふくちり鍋セット

3~4人前 **13,000円** (税込)

【内容】●天然とらふくちり:500g ●ポン酢:35ml×4個 ●もみじおろし:16g ●鍋だし:55g ●ネギ ●柑橘類

御節重
ご注文の方
限定!!

創業より50年、変わらない味覚のベストセラー!! お正月料理に飽きたら
ホテルビーフカレー & 牛頬肉の赤ワイン煮込みセット

各2人前セット **4,000円** ●カレーのライス・薬味、牛頬肉の赤ワイン
煮込みのハーブは付属しておりません。

忘れられない美味しさ
まだの方は、ぜひ
お試しください。

ホテル伝統の味、特製「ビーフカレー」「牛頬肉の赤ワイン煮込み」を
ご自宅でもお気軽にお召上がりいただけます。
真空パックでお持ち帰り頂き、ご自宅で鍋にかけて温めるだけ。
ぜひ本格的なホテルの味覚をご家庭でお楽しみください。

真空冷凍 ※開封して鍋に移してお温めください。
袋のままレンジ等の温めは厳禁です。



限定30セット
ご注文・キャンセル最終は
12月24日[火]まで

ご注文方法 お申し込み/お問い合わせは下記のお電話までどうぞ。

御節重 ホテルビーフカレー&牛頬肉の赤ワイン煮込み 「天然とらふく」全国配送 年内配達

ご来館、お電話にて承ります。
先着順にて受付・予定数に
達し次第終了いたします。
●数に限りがございます。ご予約はお早めに。

御節重お申し込み時に合わ
せてご注文ください。予定数
に達し次第終了いたします。
●数に限りがございます。ご予約はお早めに。

ご来館、お電話にて承ります。 (受付時間:9:30~17:00
お申し込み・キャンセル最終は12/14日まで)

- 申込者 [名前・住所・電話番号]
- 発送先 [名前・住所・電話番号]
- 商品名 ●数量 ●配送希望日・時間
- 入金方法 [銀行振込・代引(要手数料)]
- のし有無(贈呈用)
- キャンセルは、お届け予定日の7日前迄。

●ご注文確定日より7日後以降のお届け。
●ご注文確定後、お支払金額、お届け予
定日などをお知らせします。
●ご注文確定7日以内にご送金ください。
●ご入金確認できない場合、ご注文をキャン
セルさせて頂く場合がございます。
●キャンセルは、お届け予定日の7日前迄。

〈受付時間〉9:30~17:00 お申し込み・キャンセル最終は12/24日まで

〈お引渡し〉12月31日[火]

〈配達地域〉旧下関市内その他地域はご相談ください。

配達は15時までにホテルスタッフがお届け。
※時間指定は不可。予めご了承ください。

ホテルでのお受取りは10:00~16:00。

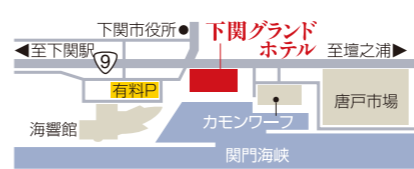
※ご来館頂き、お受取りのお客様に **御節重
割引特典 1,000円引き!**

【ご注意】●ビーフカレー・牛頬肉の赤ワイン煮込みはお受け取りになった冷凍状態のまま1ヵ月
以内にお召し上がりください。解凍後はその日のうちにお召し上がりください。
●お支払いは商品と引き換えに、現金またはクレジットカード(ご来館の方のみ)でお支払ください。

《返品について》商品は細心の注意を払い発送、万一破損や商品の品質に変化が見ら
れる場合は、すぐにメールまたはお電話でご連絡ください。対処させて頂きます。この
場合、送料は当社が負担致します。また上記以外の理由での返品はお受けできません。
《銀行振込について》銀行振込にてお支払いの場合は「前払い」となります。ご注文確
定後7日以内に「税込商品代金+配送料」の合計額を指定口座にお振込ください。振込
手数料はお客様負担となります。予めご了承ください。
《代金引換について》「商品代金+配送料+代引
手数料」の合計額を、商品到着時に配達ドライ
バーに現金でお支払い。代引手数料は1回の
配送ごとに発生いたします。追加注文等、複数
の代金引換をまとめることはできません。また
30万円を超える場合はご利用できません。
《配送について》消費期限内にお届けできない島嶼部や一部エリアへの配送の場合、
ご注文をお受けできません。

税込商品代金+配送料 の合計	代引手数料 (税込)
~9,999円	330円
10,000~29,999円	440円
30,000~99,999円	660円
100,000~300,000円	1,100円

お申し込み/お問い合わせ



SHIMONOSEKI
Grand Hotel
https://www.sgh.co.jp

下関グランドホテル
下関市南部町31-2 Tel.083-231-5000 Fax.083-235-0039
受付/9:30~17:00(営業部直通)
083-232-5100