ホテル謹製

常陸乃國おせち

2027 おせち

来館受取のみ　限定30個　3〜4人分



※ 壱ノ重
- 伊勢海老黄味揚げ
- 柚子釜（生酢）
- 村雨玉子
- 梅甘露煮
- 栗甘露煮
- 紅白蒲鉾
- 煮鮑
- 黒豆
- 数の子
- 鮭吟醸
- 金柑

※ 参ノ重
- 甘鯛若狭焼き
- 鰤照焼き
- 鰆西京焼き
- 鯛黄金焼き
- いくら醤油漬
- 菊花蕪
- 酢蓮根
- 錦糸巻
- 高野豆腐
- 鶏八幡巻き
- 帆立有馬煮
- 龍飛巻
- 絹田巻
- 六方小芋
- 筍
- 鰊昆布巻き
- 梅人参
- 太巻湯葉
- はじかみ
- 飯蛸旨煮
- 鮭西京焼き
- 手毬麸

※ 弐ノ重
- 蟹とインカのめざめのサワークリームソース
- ひたちおおたチーズ工房さとやま ストリングスモッツァレラチーズ
- エゾ鹿肉のパテ
- マグレ鴨のスモーク
- ピクルス
- つくばスタージョンキャビア
- 常陸牛和風ローストビーフ
- オマール海老のポッシュマンゴーソース
- 鮑のシャンパン蒸し
- フォアグラムース

※写真はイメージです。

12月1日(火)迄の早期ご予約限定

早割

通常価格 45,000円 税込

40,000円 税込

ご予約締切り

2026年12月19日(土)正午迄

ホテルレイクビュー水戸
HOTEL LAKE VIEW MITO

お問い合わせ・ご予約
［ホテル直通］
029-224-2727

公式HPはこちら

〒310-0015 茨城県水戸市宮町1-6-1　●JR水戸駅（南口）下車徒歩3分　●駐車場240台　URL https://www.hotellakeviewmito.com　e-mail info@hotellakeviewmito.com

和洋特選三段重



壱ノ重
- 味付け数の子
- 田作り
- 北海道産黒豆
- 赤魚味噌焼き
- 酢取り花蓮根
- たらこ昆布巻き
- ばい貝
- 焼き海老
- 金団・栗甘露
- 伊達巻き
- 紅白なます
- 紅白蒲鉾

弐ノ重
- にしんマリネ
- ベーコンチーズドッグ
- いか梅ジュレ和え
- ザーサイ
- 玉子チーズ
- 野菜鶏テリーヌ
- いくらと北欧サラダ
- 合鴨燻製
- いか彩り甘酢和え
- ピリ辛小胡瓜
- 金柑蜜煮
- 鶏塩焼き
- 牛とごぼうのしぐれ煮
- 帆立柚子明太

参ノ重
- 筑前煮
- まだら子の旨煮
- うぐいす豆
- 辛味山くらげキンピラ
- 野菜入りミートパテ
- たたき牛蒡
- ゆば磯和え
- 合鴨ロースパストラミ
- 若桃甘露煮
- 紅白菊花漬
- 笹大福
- 煮〆れんこん
- 椎茸甘露煮
- 焼き筍
- 焼き芋薩摩揚げ
- にしん昆布巻き
- 梅花人参

25,800円 税込

宅配便のみ

限定150個

和洋特選三段重は料理長監修のもと株式会社西原商会にて製造しております。
配達日は12月31日(木)のみ、配達時間は8～12時の時間帯のみとなります。

和洋一段重



壱ノ重
- スモークサーモン ディル風味
- 海老と小柱のマリネ
- ナッツとチーズの ハニーソース
- 海老とベーコンのキッシュ
- フォアグラの クレームブリュレ
- 常陸牛モモ肉の 和風ロースト
- エゾ鹿のパテ
- 黒豆蜜煮 ちょれぎ 金箔
- 仔鮑のシャンパン蒸し
- 銀タラ西京焼き
- 飯蛸土佐酢漬け
- 鰤照焼
- 鰊昆布巻
- 紅白蒲鉾
- 数の子
- 六方子芋
- 菊花蕪
- 栗きんとん
- キャビア
- ブリニー
- 酢蓮根
- 鶏塩麹漬け
- 筍
- 手毬麩
- 梅人参
- ピクルス

18,000円 税込

来館受取のみ

限定30個

すべてのおせちの原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・エビ・カニ・くるみを含みます。

常陸國おせち　和洋一段重　**来館お渡し日時**　**2026年12月31日10時～**

お申込み内容ご記入欄　FAX番号:029-225-0737

氏名

ご自宅住所　〒

携帯番号　（　　）

ご注文数

常陸乃國おせち	和洋特選三段重	和洋一段重
個	個	個

※請求書到着後、2週間以内にお振込み又は事前に来館でのお支払いをお願いいたします。尚、振込手数料はお客様のご負担とさせて頂いております。

和洋特選三段重ご注文の場合、赤枠内をご記入下さい。

お届け先氏名

お届け先住所　〒

携帯番号　（　　）

お届け日は12月31日(木)となります。
お届け時間は8時～12時となります。

銀行振込先口座
常陽銀行　県庁支店　普通預金　口座番号:0433534
ｺｳﾘﾂｶﾞｯｺｳｷｮｳｻｲｸﾐｱｲﾐﾄｼｭｸﾊｸｼﾞｮ ｼﾊｲﾆﾝ　ｱﾜﾉ　ｶｽﾞﾋﾛ
公立学校共済組合水戸宿泊所　支配人　粟野　一裕