KAKEGAWA
GRAND
HOTEL

二〇二七年 和洋中折衷
おせち



ご予約のお客様にもれなく「特製塩辛」プレゼント！

令和九年がより良い年になりますように願いを込めて
厳選した食材を吟味し、おせち料理をご用意いたしました。
新しい年の幕開けに、親しい方とのお慶びの席に是非ご利用ください。

掛川グランドホテル 統括総料理長　藤平賢二郎

ご予約・お渡しについて

お渡し日時 / 2026年12月31日(木) 11:00～15:00　ホテル２階
配達エリア / 浜松市～静岡市【配達料無料】
10:00～15:00の間にお届けに上がります。※配達時間の指定は出来かねます。

〒436-0028 静岡県掛川市亀の甲1-3-1　FAX 0537-23-3194
ご予約・お問い合わせ　TEL 0537-23-2222（営業課）

WEB予約こちらから

ご予約〆切
2026年12月25日

掛川グランドホテル謹製

特撰創作二段

限定３５０個

28,000円（税込）

３～５名様用［箱寸 22cm×22cm×6cm］

壱の重

- ○胡麻団子
- ○福月餅
- ○カシューナッツの淡雪砂糖からめ
- ○若桃の甘露酒風味
- ○大連海月の冷製
- ○栗金団
- ○錦玉子
- ○金箔松葉
- ○撫子花蓮根
- ○海老芋六方
- ○田作り
- ○寒鰤の照焼
- ○三ヶ日牛と根菜の煮しめ
- ○数の子と椎茸辛し吟醸漬け
- ○帆立貝の中華風
- ○わかさぎの香料煮
- ○有頭海老の艶煮
- ○いくら



鮫肝のオイスターソース

丁寧に蒸し上げた国産の新鮮な鮫肝と中華の牡蠣エキスたっぷりのオイスターソース。

◀ 重箱の右上から時計回りに

弐の重

- ○鶏のハーブロール
- ○柿博多
- ○金柑ワイン煮
- ○鴨肉の赤ワイン煮 バルサミコソース
- ○野菜のケークサレ
- ○紅茶風味のプルーン
- ○真蛸と野菜のマリネ バジルソース
- ○ノルウェー産スモークサーモン ライムとディル
- ○鮑のコンフィ レモンとハーブの香り
- ○赤キャベツのマリネ
- ○蝦夷鹿と胡桃のテリーヌ コンソメジュレ金箔
- ○北海道産豚肉とパセリのテリーヌ コンソメジュレ金箔
- ○牛肉の和風コンビーフ ブリニ添え



牛フィレ肉の低温ローストビーフ インカのめざめのロースト添え

厳選した三ヶ日牛フィレ肉をしっとり柔らかくロースト。醤油ベースの和風ソースに、山葵をアクセントで。



オマール海老のポシェ ジュ・ド・アメリケーヌ 雲丹のフラン

クールブイヨンで香りよく蒸したオマール海老。海老の風味豊かなアメリケーヌソースを絡めてお召し上がりください。



真鯛の香草パン粉焼き マスタードの香り

白身魚の王様 真鯛の皮目に粒マスタードを塗り、ハーブ香る香草パン粉をまぶし、しっとりと焼き上げました。



統括総料理長　藤平 賢二郎

厳選素材を贅沢に使用した、ホテルならではの味わいをお届けいたします。

掛川グランドホテルがお贈りする、晴れやかな新年を彩る特製おせち。



壱の重 日本料理 中国料理



弐の重 西洋料理