

おせち料理

ホテルでのお受け渡し商品

新年に相応しい食の数々を丁寧に盛り込みました。手づくりに拘った、ホテル自慢の味をお楽しみください。

壺の重

市松蒲鉾／金柑蜜煮／伊達巻／紅白なます／海月／いくら／蟹
数の子（刻み昆布）／黒豆／千代呂木／栗きんとん／鳴門干し柿／干支丸十
鳥賊雲丹焼／田作り／和牛ローストビーフ（利休ソース）／叩き牛蒡
サーモン奉書巻（錦糸玉子）



参の重〔洋食〕

レーズンバターパン包み／カシューナッツのグラッセ
ドライマトの赤ワイン煮／ドライフルーツとチーズのテリーヌ
生ハム／海老のマリネ 山葵とフライ・ド・オニオンのソース
野菜のトマト煮／蝦夷鹿と胡桃のテリーヌ／野菜のマリネ“プレスセ仕立て”
鴨のコンフィー“バルサミコ風味”／四種豆の洋風煮込み
“湯葉”巻き魚介のテリーヌ／鰯のスモーク／サーモンのパイ包み焼き
牛肉の赤ワイン煮／パプリカとグリーンマトのピクルス 2種のオリーブ



式の重

松笠慈姑／たこ旨煮
富貴／昆布巻
鰯味噌幽庵焼
銀鱈西京焼／鶏松風
帆立照焼／酢蓮根
合鴨ロース竜田蒸し
牛肉八幡巻／海老芋
鮑旨煮／袱紗玉子
有頭海老芝煮
姫竹旨煮／椎茸煮しめ
梅人参



OPTION MENU

博多祝雑煮（1名様）850円（税込）

様々な食材で出汁を取り、出世魚として祝いの席に登場する鰯や「勝男菜」と書く縁起が良い具材を入れた、具沢山のお雑煮。



※2名様～のご注文となります

◇壺の重 + 式の重

~~35,000円（税込）~~ → 33,000円（税込）

◇壺の重 + 式の重 + 参の重〔洋食〕 限定100個

~~41,000円（税込）~~ → 39,000円（税込）

[外寸] 25cm × 25cm × 6cm

【ご予約締切】2026年12月18日（金）

【お受け渡し】2026年12月31日（木）11:00～14:00

上記より
さらに!

前回利用者様、組合員様（現職・OB）は
最大2,000円（税込）お得に!

10月末日までのお申し込みでさらに 1,000円早割

※裏面をご確認の上、FAXまたはTEL、ハガキにてお申し込みください。
※数量に限りがございますので締め切り前に完売となる場合がございます。
※予告なく内容が一部変更になる場合がございます。ご了承ください。



KKR HOTEL HAKATA

