

二〇二六年 グランドパレスの

おせち



宅配便のご配送も
承ります。(別料金)

ご多幸とご繁栄を願う、贅を極めたホテル特製おせち料理の数々。
熟練のキュイジニエがひとつひとつ丁寧に、想いを込めて手作りで仕立てました。
お祝いの席や年始のお客様のおもてなしにもふさわしいおせち料理をぜひご賞味ください。

ご予約期間：2025 10/20 (月)～12/20 (土) お渡し日：2025 12/31 (水)

*代金先払い・事前決済にて承ります。当日は商品お渡しのみとさせていただきます。



日本料理おせち三段

【料金】 4～5 人前 75,000 円

【御献立】 数の子味噌漬け、田作り、海老酒煮、イクラ醤油漬け、酢牛蒡、筍旨煮、蓮根小倉煮、冬子椎茸甘煮、ロブスター海老冷製、合鴨ロース有馬煮、国産牛肉洋酒煮、鮑やわらか煮、鰯昆布巻き、鮫肝ゼリー寄せ、諸子甘露煮、鮭柚庵焼き、鱈西京焼き、鰻八幡巻き、烏賊黄金焼き、平日昆布め、真鯛生寿司、蕪甘酢漬け、他

【サイズ】 22.5×22.5×高さ 7.0cm×3

【アレルギー】 卵、小麦、落花生、海老、さけ、いくら、いか、あわび、牛肉、大豆、ごま、ゼラチン

お渡し方法について

ご来店 9：00～18：00 2F フロントまでお越しください。

ご配送 無料配送エリア *当日のご予約状況および配送状況によってお受けできない場合がございますので、予めご了承ください。
徳島市、鳴門市、小松島市、松茂町、北島町、藍住町、板野町、石井町

有料配送エリア：お届け先 1 件につき 県内 1,000 円 県外 2,000 円（クール代・税込）

県内：上板町、佐那河内村、阿南市、勝浦町、上勝町、阿波市、吉野川市、神山町、美馬市、三好市、東みよし町、つるぎ町、那賀町、美波町、牟岐町、海陽町

県外：香川県、愛媛県、高知県、岡山県、広島県、山口県、鳥取県、島根県、大阪府、京都府、滋賀県、奈良県、和歌山県、兵庫県、静岡県、愛知県、三重県、岐阜県、茨城県、栃木県、群馬県、東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県

*有料配送はチルドゆうパックとなります。ご配送の時間指定は午後のみとなりますのでご注意ください。

日本料理おせち二段



【料金】

2～3 人前 42,000 円

【御献立】

数の子味噌漬け、田作り、
海老酒煮、酢牛蒡、
イクラ醤油漬け、筍旨煮、
鮭柚庵焼き、鰯西京焼き、
鰻八幡巻き、真鯛生寿司、
平目昆布メ、鮑やわらか煮、
裏白椎茸、国産牛肉洋酒煮、
鰯昆布巻き、鰻肝ゼリー寄せ、他

【サイズ】

22.5×22.5×高さ 7.0cm×2

【アレルギー】

卵、小麦、落花生、海老、さけ、
いくら、いか、あわび、牛肉、大豆、
ごま、ゼラチン

日本料理おせち一段



【料金】

1～2 人前 23,000 円

【御献立】

数の子味噌漬け、田作り、
海老酒煮、鮑やわらか煮、
鮭柚庵焼き、金柑イクラ、
鰯西京焼き、烏賊黄金焼き、
鰯昆布巻き、鰻八幡巻き、
真鯛生寿司、平目昆布メ、
椎茸甘煮、鮭小川巻き、
酢牛蒡、鰻肝ゼリー寄せ、他

【サイズ】

22.5×22.5×高さ 7.0cm

【アレルギー】

卵、小麦、落花生、海老、さけ、
いくら、いか、あわび、大豆、
ごま、ゼラチン

フランス料理おせち三段

【料金】

4～5 人前 68,000 円

【御献立】

スモークサーモン、
ロブスター海老、海老、イクラ、
帆立貝スモーク、
真鯛のエスカベッシュ、
南仏風野菜のトマト煮、
国産牛ローストビーフ、
鴨肉のロースト、
国産牛フィレのパイ包み焼き、
パテドカンパーニュ、
海老のテリーヌ、
トリュフ入り鴨のテリーヌ、他

【サイズ】

22.5×22.5×高さ 7.0cm×3

【アレルギー】

小麦、卵、乳製品、海老、さけ、
いくら、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、
オレンジ、ゼラチン



フランス料理おせち二段

【料金】

2～3 人前 42,000 円

【御献立】

スモークサーモン、
ロブスター海老、海老、イクラ、
帆立貝スモーク、
真鯛のエスカベッシュ、
国産牛ローストビーフ、
国産牛フィレパイ包み焼き、
鴨肉のロースト、
パテドカンパーニュ、
トリュフ入り鴨のテリーヌ、
海老のテリーヌ、他

【サイズ】

22.5×22.5×高さ 7.0cm×2

【アレルギー】

小麦、卵、乳製品、海老、さけ、
いくら、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、
オレンジ、ゼラチン



和洋折衷料理おせち二段



【料 金】

2～3 人前 42,000 円

【御献立】

数の子味噌漬け、田作り、
海老酒煮、鮑やわらか煮、
金柑イクラ、烏賊黄金焼き、
真鯛生寿司、平目昆布メ、
鮫肝ゼリー寄せ、
国産牛ローストビーフ、
国産牛フィレパイ包み焼き、
トリュフ入り鴨のテリーヌ、
スモークサーモン、他

【サイズ】

22.5×22.5×高さ 7.0cm×2

【アレルギー】

卵、小麦、乳製品、落花生、海老、
さけ、いくら、いか、あわび、牛肉、
鶏肉、豚肉、大豆、オレンジ、ごま、
ゼラチン

ミニおせち料理



【料金】

1 人前 14,000 円

【御献立】

数の子味噌漬け、田作り、
海老酒煮、鮭柚庵焼き、
金柑イクラ、鱈西京焼き、
烏賊黄金焼き、鰺昆布巻き、
鰻八幡巻き、真鯛生寿司、
平目昆布メ、椎茸甘煮、
鮭小川巻き、酢牛蒡、
筍旨煮、厚焼き玉子、
国産牛肉洋酒煮、
合鴨ロース有馬煮、小倉蓮根、他

【サイズ】

18.2×26.5×高さ 6.0cm

【アレルギー】

卵、小麦、落花生、海老、さけ、
いくら、いか、あわび、牛肉、大豆、
ごま、ゼラチン

おせち料理ご注文書 FAX 088-626-4565

ホテルフロント、TEL、FAX、ホームページよりご注文ください。お受け取りの際は必ずこの注文書または控えをご持参ください。

個人のお客様は代金先払い・事前決済にてご予約を承ります。法人・団体のお客様は請求書による後日精算も承ります。

【商品名】

日本料理おせち三段	75,000 円	個	フランス料理おせち三段	68,000 円	個
日本料理おせち二段	42,000 円	個	フランス料理おせち二段	42,000 円	個
日本料理おせち一段	23,000 円	個	和洋折衷料理おせち二段	42,000 円	個
ミニおせち料理	14,000 円	個			

【ご依頼主】

お申込日 月 日

フリガナ

お名前 様 TEL ()

携帯番号 () FAX ()

ご住所

〒

【受け取り方法と時間】

・ホテルにてお渡し ご来店時間 時 分頃 *9:00~18:00の間でご指定ください。

・無料配送 ①10:00~12:00 ②14:00~16:00 ③16:00~18:00

・有料配送(ゆうパック) ①14:00~16:00 ②16:00~18:00 ③18:00~20:00

*配送料はお届け先1件につき 県内 1,000 円 県外 2,000 円(クール代・税込み)です。午前中のご指定できません。

【お届け先】 *ご依頼主と異なる場合のみご記入ください。

フリガナ

お名前 様 TEL ()

ご住所

〒

【お支払い方法】 *個人のお客様は代金先払いとなりますのでご了承ください。

・フロントにてお支払い ・銀行振込(請求書を送付いたします) ・オンライン決済(ホームページからご予約ください)

領収書を希望 する・しない 宛名: 但書:

【お読みください】

◎商品の性質上、お取り換えやご返品、お届け先の当日変更はできませんので予めご了承ください。

◎数量に限りがございますのでお早めにお申し込みください。また、諸事情により商品内容の一部が変更となる場合がございます。

◎おせち料理の賞味期限はすべて1月1日(またはお渡し日の翌日)となっております。お早めにお召し上がりください。

◎お届けの場合、天候等の諸事情によりお届け時間に変更が生じる場合がございますので予めご了承ください

ザ・グランドパレス

〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-60-1 TEL 088-626-1111 FAX 088-626-4565 www.gphotel.jp