

新春の慶びを、ひと重ごとに華開くおせち料理とともに。



※画像は5名様盛のイメージです

和洋中三段重 〈5名様盛〉

□壺の重 □式の重 □参の重

会員価格 **55,000円** 一般価格 58,000円

和洋中三段重 〈3名様盛〉

□壺の重 □式の重 □参の重

会員価格 **38,000円** 一般価格 41,000円

お引渡し／12月31日(木) ※配送のみとなり、ご来館でのお引渡しはございません。

[配 送] ヤマトクール宅急便

※東北・関東地域限定(一部地域除く)
※午前中着予定 ※時間指定は不可となります。

事前予約制／10月8日(木)よりご予約受付開始

おせち料理

仙台ロイヤルパークホテル

ご予約はホテル公式ホームページより承ります。
※お電話やご来館でのご予約は承っておりません。
※お支払いは事前振込みのみとなります。

□壺の重 -和-

鮑の姿煮／本柚子伊達巻／紅白市松蒲鉾／黒豆／栗金団／鯀昆布巻／宮城県産銀鮭仙
台味噌粕漬焼／イクラ柚香漬／葉付き金柑蜜煮／秋刀魚の黄金煮／酢蓮根／若鶏梅牛蒡
巻／里芋田舎煮／梅人参／百合根甘露煮／筍の土佐煮／数の子西京漬／落旨煮

□式の重 -洋-

スモークサーモントラウト バラ見立て／海の幸と彩り野菜のマリネ／蟹と白身魚のテリーヌ／鶏
肉のハーブロール／キャロットパンデビス／ジャンボンブランとチェリーモッツアレラチーズのマリネ
ローストビーフ 西洋わさび添え／キャビア／マグレカナールのロースト オレンジ風味

□参の重 -中-

海蜆皮の冷菜／海老の塩茹で／豚すね肉の煮こごり／烏賊の湯引き 山椒ソース／バイ
貝のオイスターソース煮 クコの実和え／蟹爪のフライ／胡瓜の甘酢漬／咸蛋の錦糸
巻き／チャーシュー／牛肉の牛蒡巻き 中華風／胡桃の飴炊き

※画像は全てイメージです。※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税が含まれます。※ザクラブポイント付与、利用は対象外となります。

ご予約・詳細はこちら



ホームページは準備でき次第
公開となります。

ご予約承り期間

数に限りがありますので、お早めにお申し込みください。
完売次第受付終了となります。

2026年10月8日(木)～12月13日(日)まで

仙台ロイヤルパークホテル

〒981-3204 宮城県仙台市泉区寺岡6-2-1

仙台ロイヤルパークホテル