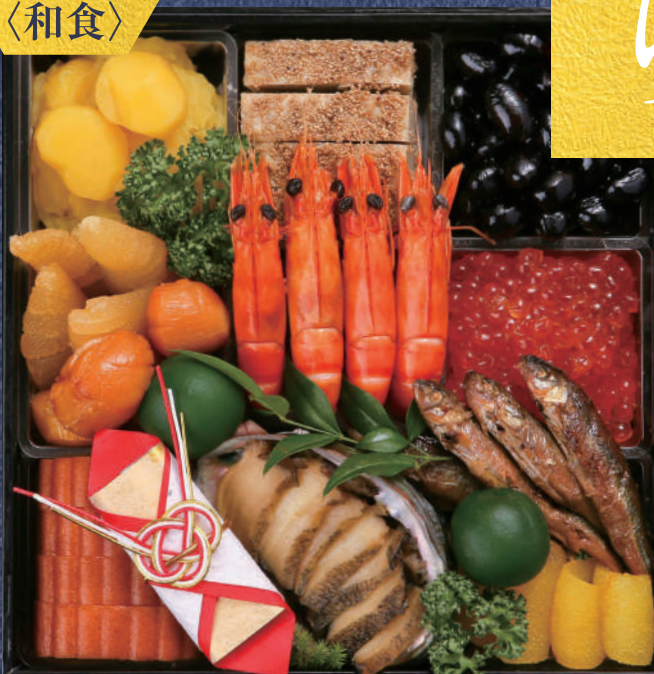


おせち

二〇二五

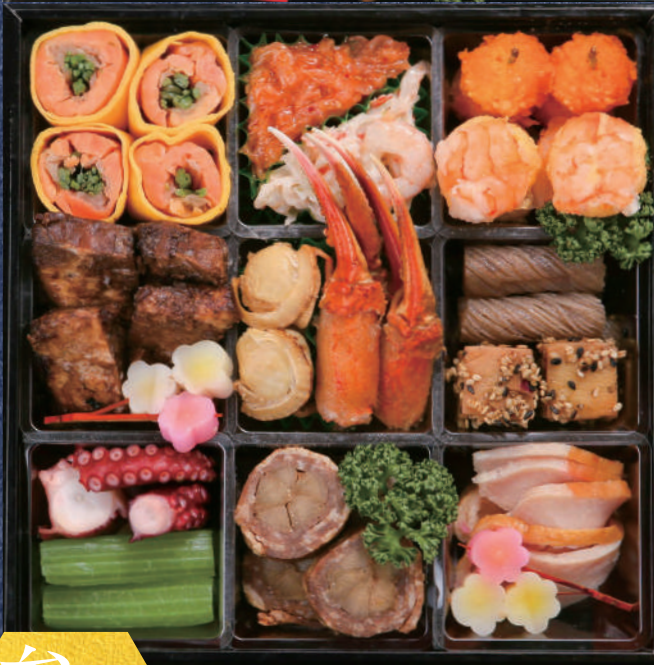
壺の重
〈和食〉



式の重
〈洋食〉



参の重
〈中華〉



壺の重 〈和食〉

- ◆ 殿夷あわびの柔らか煮
- ◆ 静岡県産美味鳥の松風
- ◆ 琵琶湖産もろこの甘露煮
- ◆ いくら
- ◆ 数の子の土佐漬け
- ◆ 帆立燻製
- ◆ 海老塩蒸し
- ◆ 栗金団 など

式の重 〈洋食〉

- ◆ オマール海老の香草マヨネーズ和え
- ◆ みっかび牛ランプ肉のローストビーフ
- ◆ スモークサーモンローズ
- ◆ 鰻テリヌ みかんとお茶の香り
- ◆ 牛ホホテリーヌ
- ◆ 生ハム松葉フロマージュ
- ◆ チキンガランティン 菜の花&トリュフゾット など

参の重 〈中華〉

- ◆ カニ爪燻製風味
- ◆ サーモン錦糸巻
- ◆ 帆立貝スモークオイル漬
- ◆ とびあ浜松ポークの角煮
- ◆ 海老てまり
- ◆ 真蛸梅酢味
- ◆ スモークチキン
- ◆ 水晶からすみ など

和洋中
三段重

60個
限定

慶
YOROKOBI

38,000円 (税込)

縦20cm×横20cm×高19.5cm／約4~5人前

※こだわりの逸品「洋食」とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み 三ヶ日みかん風味は含まれません。

和洋二段重 匠 TAKUMI

- ◆みっかび牛ランプ肉のローストビーフ
- ◆オマール海老の香草マヨネーズ和え
- ◆蝦夷あわびの柔らかか煮
- ◆静岡県産美味鳥の松風 など

55個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「洋食」とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み
三ヶ日みかん風味は含まれません。

天竜沖金目鯛の
西京味噌焼きが
新しく仲間入り!

Renewal 和食二段重 堂満 DOMAN

- ◆蝦夷あわびの柔らかか煮
- ◆静岡県産美味鳥の松風
- ◆天竜沖金目鯛の西京味噌焼き など

35個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「洋食」の3品は含まれません。



洋食二段重 彩 IRODORI

- ◆オマール海老の香草マヨネーズ和え
- ◆みっかび牛ランプ肉のローストビーフ
- ◆とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み 三ヶ日みかん風味 など

30個
限定

28,000円(税込)

縦20cm×横20cm×高14cm／約3～4人前
※下記こだわりの逸品「和食」の3品は含まれません。

こだわりの逸品



和食 蝦夷あわびの柔らかか煮

コンコルド伝統の出汁と醤油で丁寧に柔らかく仕上げた新春贅沢献立です。



和食 静岡県産美味鳥の松風

静岡県産美味鳥のひき肉を天焼きにし、ケシの実をふった「松風」に仕上げました。あっさりとした味わいでお子様にもお楽しみいただける一品です。



和食 琵琶湖産もろこの甘露煮

琵琶湖産の「もろこ」をじっくりと甘露煮にし、骨まで柔らかく仕上げました。



洋食 オマール海老の香草マヨネーズ和え

クリームチーズを加えたコク深いサフラン風味のマヨネーズにエストラゴン(西洋よもぎ)の香りを加え、さわやかに仕上げました。



洋食 みっかび牛ランプ肉のローストビーフ

旨みの強い赤身の部位「ランプ」を柔らかくしっとり仕上げました。赤ワイン風味のマスタードを付けてお召し上がりください。



洋食 とびあ浜松ポークの八丁味噌煮込み 三ヶ日みかん風味

甘みのある脂が特徴の「とびあ浜松ポーク」を八丁味噌だれで煮込み、三ヶ日みかんの風味をプラスして、コンコルド自慢の味付けに仕上げました。

ご予約
承り期間

12月26日木まで

お渡し日時 12月31日(火)9:00～16:00

お渡し場所 ホテルコンコルド浜松1F 特設コーナー

※写真は全てイメージです。
※器および料理内容の一部を変更する場合がございます。
※予約商品の為、キャンセルはご容赦願います。
※お皿の表記サイズはふたを含むおおよその外寸法です。
※えんてつポイントおよび各種割引対象外商品です。

ネット予約は
10/3より承ります。



▲ネット予約はこちら