

おせち料理

厳選された食材を使い、自慢の料理人により丹精込めて仕上げられたおせち料理をご家庭でぜひ、ご堪能ください。

特選 六寸重

一段からでもお買い求めいただけます。
二段以上ご注文の場合は組み合わせでのお渡しとなります。
※裏面のメニューもご参照ください。
※二段以上お申し込みの場合にはご予約カードの番号をお申し付けください。

はな
洋の重「華」※2~3人前
外寸:19.2×19.2cm 12,000円(税込)



いわい
和の重「祝」※2~3人前
外寸:19.2×19.2cm 8,000円(税込)



にしき
和の重「錦」※2~3人前
外寸:19.2×19.2cm 10,000円(税込)



令和の定番 個々盛りおせち

ミニおせち4寸二段重(和洋) ※1人前
外寸:12.0×12.0cm 8,000円(税込)



ご予約、お問合せは
宴会予約
027.326.7982

受付期間 令和6年12月24日(火)迄

※おせちは 12月31日(火) 宴会予約サロンにてお渡しとなります。(9:00~18:00)
※お渡し日は12月31日(火)に限らせていただきます。ご了承のほどお願いいたします。※環境に優しい紙器を使用しております。※料理写真はイメージです。
※今回ご提供いただきます個人情報につきましては、商品購入者の確認以外は一切使用いたしません。※数量限定となります。限定数に達し次第、締め切りとさせていただきます。予めご了承ください。

※配送ご希望の方は「JRE MALL」よりお申込みください。(送料1点につき関東圏一律1,560円)

※直接予約での宅配受付はしておりません。配送ご希望の方は右のQRコードを読み込み、検索をして「JREモール」よりお申し込みください。

🔍 JREモール メトロポリタンホテルズ おせち



おせち料理ご予約カード

お名前		ホテル控え	
お電話 ()		様	
ご住所			
4寸 二段重(和洋)	8,000円	個	円
6寸 和の重「祝」	8,000円	個	円
6寸 和の重「錦」	10,000円	個	円
6寸 洋の重「華」	12,000円	個	円
①6寸和二段「祝」「錦」	18,000円	個	円
②6寸和洋二段「祝」「華」	20,000円	個	円
③6寸和洋二段「錦」「華」	22,000円	個	円
④6寸和洋三段「祝」「錦」「華」	30,000円	個	円
No.	合計		円

●ご予約の際には現金を添えてお申込みをお願いいたします。
●お渡し日は令和6年12月31日(火)です。

受付者 /

おせち料理ご予約カード

お名前		お客様控え	
お電話 ()		様	
ご住所			
●12月31日 商品とお引き換えにお渡しください。 ホテルメトロポリタン高崎 TEL.027-326-7982(宴会予約)			
4寸 二段重(和洋)	8,000円	個	円
6寸 和の重「祝」	8,000円	個	円
6寸 和の重「錦」	10,000円	個	円
6寸 洋の重「華」	12,000円	個	円
①6寸和二段「祝」「錦」	18,000円	個	円
②6寸和洋二段「祝」「華」	20,000円	個	円
③6寸和洋二段「錦」「華」	22,000円	個	円
④6寸和洋三段「祝」「錦」「華」	30,000円	個	円
No.	合計		円

●ご予約の際には現金を添えてお申込みをお願いいたします。
●お渡し日は令和6年12月31日(火)です。

受付者 /

お品書き

洋の重「華」

～二〇〇〇円(税込)

オマール海老やローストビーフなどホテルならではの洋の逸品が詰まった華やかなお重です。

- オマール海老、鯛のムース、フアルス
- 鮫鱈のコンフィ
- 帆立貝柱のグリル、パンブキン茶巾
- スモークサーモン、帆立サフラン、テリリーヌ巻き
- ハリコベ、オレシジカル、ティエ・ケツ、バーベリー
- えびら、ハーブ豚、未来リエツト、オリーブ2種
- 上州牛、ローストビーフ
- 鴨肉のバテ
- 生ハムとクリームチーズ、ルーレ
- 赤城どりのロースト、ディジョン風
- 栗のグラッセ
- 牛蒡たたき
- 野菜グレック

和の重「錦」

～一〇〇〇円(税込)

イセエビや数の子など、お正月の食卓を彩る食材をふんだんに使用した和のお重です。

- イセエビ、真丈焼き
- つぶ貝、黄金和え
- 牛肉時雨煮
- 数の子、醤油漬け
- 棒力ニ
- 白河豚、南蛮漬け
- 蛸、白だし洗い
- 狭腰袖庵焼き
- 栗金団
- 一口昆布巻
- はじかみ
- 梅麩

和洋四寸ミニおせち

～八〇〇〇円(税込)

四寸のミニサイズでも和洋三十種のメニエが楽しめる。一人前の個性を盛りおせちです。

- 【和の段】
- つぶ貝、黄金和え
- 紅白蒲鉾
- 伊達巻
- 南瓜、チーズ真丈
- 数の子
- 狭腰袖庵焼き
- トラウトサーモン、西京焼き
- 鴨、スモーク
- 鶏ハ幡巻
- 昆布巻
- 栗蜜煮
- 竹の子、含ませ
- 里芋、含ませ
- 結び白滝、含ませ
- 梅人参
- 梅麩
- 落旨煮
- 棒力ニ、絹田巻
- 陣笠、椎茸
- はじかみ

【洋の段】

- 天使の海老マリネ
- オマール海老、鯛のムースのルーレ
- 鮫鱈のコンフィ
- 鴨のバテ
- スモークサーモン、帆立サフラン、テリリーヌ巻き
- ローストビーフ
- ポーク、テリリーヌ
- 野菜グレック
- 栗のグラッセ
- 牛蒡たたき

和の重「祝」

～八〇〇〇円(税込)

おせちの定番メニエを和の料理人が丁寧に仕上げた和のお重です。

- 蝦夷鮑
- 海老、艶煮
- 紅白蒲鉾
- 合鴨、スモーク
- 伊達巻
- 鶏ハ幡巻
- 鮭、西京焼
- イクラ、醤油漬け
- 焼帆立、照煮
- 里芋、含ませ
- 竹の子、含ませ
- 落含ませ
- 梅麩
- 薩摩揚げ
- はじかみ

※仕入れ状況によりメニエは変更させていただく場合がございます。

