



いろいろ

彩

三段おせち

和・洋・三重の饗宴

二〇二六



数量限定

29,800円 (税込)

3~4人前

和・洋・三重の三段重
焼き菓子詰め合わせ

美し国みえの重



こだわり

古来より「美し国」と称される三重。

この地が育んだ食材の数々を、一段にぎゅっと詰め込みました。

お祝いの席にふさわしい三重県産伊勢海老をはじめ、伊勢神宮外宮奉納はまぐりを使った吸い物は、新年の訪れに清らかなひとときを添えてくれます。

また、鳥羽の海が育んだ浦村産牡蠣のしぐれ煮、旨みが凝縮された松阪牛のしぐれ煮、香り豊かな三重豚ロースの生ハムなど、和と洋の美味しさが調和する味わいに仕立てております。

新しい年の幕開けに、三重の恵みで心を満たす。

そんな特別なおせちを、真心込めてお届けします。



お品書き

三重県産祝い伊勢海老、伊勢神宮外宮奉納はまぐりの吸い物、松阪牛のしぐれ煮、三重豚ロースの生ハムとドライフルーツと木の実のテリーヌ、三重県産鯛の照り焼き、浦村産牡蠣のしぐれ煮、三重県産真鯛の燻製とキャロットラペ

和の重



紅白おせち蒲鉾、焼き有頭海老、祝い鯛なま酢、味付け数の子、焼き帆立貝、笹よもぎ餅、花餅かすみ梅、黒豆金箔飾り、栗金団と栗の甘露煮、鶏肉の松風焼き、赤西貝生姜煮串、干柿とチーズの市松、鱈子小袖昆布巻き、蛸柔らか煮、にしん旨辛煮、烏賊黄金焼き、伊達巻き、若鶏けんちん焼き、田作り、牛肉八幡巻き

洋の重



甘鯛のエスカベッシュ、いか松笠白焼き、バドルフィッシュキャビア、レーズンバターのレパンと半熟スライス卵、スモークサーモンのマリネ、ホッキ貝のバジル和え、黒糖ローストポーク、紅茶鴨のスモーク、ローストビーフノンオイル～和風トリュフソース～、フォワグラとカシューナッツのテリーヌ～フィグのコンフィチュール添え～、蟹の紅白テリーヌいくら添え、鶏とトリュフのテリーヌ～クレモンティーヌのコンフィチュール添え～、チキンのパテアンクルートとケーパーベリー

Grissier



「Grissier (グリシエ)」は、グリーンズホテルズが新たに立ち上げたスイーツブランド。グリーンズの精神を持つパティシエが真心を込めて手掛けた特別なスイーツを象徴しています。

三重の食材や文化を取り入れた高品質で味わい深いスイーツによる思い出深い至福のひとつをお届けします。

お品書き

マイヤーレモンのパウンドケーキ、伊賀酒粕ショコラフィナンシェ、伊勢茶フィナンシェ、フィナンシェ、フロランタン、ガレットブルトンヌ、バニラクッキー、苺クッキー



Grissierについて
詳しくはこちら

29,800円 (税込)

3～4人前 冷蔵でお渡し

容器の寸法

外寸: 縦21cm×横21cm×高17cm
内寸: 縦20cm×横20cm×高17cm

予約受付 12月15日(月)まで

お渡し日時 12月30日(火)・31日(水)
各日10:00～17:00

お渡し方法 下記ホテルにて直接お渡し

お支払い方法 お申し込時に、現金または
クレジットカードにてお支払い

注意事項

- ・冷蔵庫に保管の上、期限内にお召し上がりください。
- ・仕入れ状況により、料理の内容は写真と異なる場合がございます。
- ・数量限定販売の為、予定数に達し次第、販売終了とさせていただきます。

期限

- ・おせち料理: 1月1日中
- ・焼き菓子: 商品に記載

特定原材料(8品目) 卵、小麦、乳、海老、蟹、落花生、くるみ

注文受付・お問い合わせ
お渡し対応ホテル

■伊勢シティホテル
TEL: 0596-28-2111
三重県伊勢市吹上1-11-31

■ホテルグリーンパーク鈴鹿
TEL: 059-392-5121
三重県鈴鹿市白子4-15-20

ご予約専用
9:00～18:00

■四日市シティホテルアネックス
TEL: 059-355-7311
三重県四日市市浜田町7-11

■ホテルグリーンパーク津
TEL: 059-213-2121
三重県津市羽所町700 (アスト津内)

ご予約専用
9:00～18:00

■伊賀上野シティホテル
TEL: 0595-22-0101
三重県伊賀市上野魚町2874