

MERRY CHRISTMAS 2024



デリカテッセン

¥5,000(税込) 約2人分

以下の8品より3品お選びください。
(同じアイテムの複数選択は不可)

お渡し期間・時間
●12月1日(日)~12月19日(木)、
12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)
11:30~19:00
●12月20日(金)~12月25日(水)
11:30~20:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の場合は
12月22日(日)までにご予約ください。

※電子レンジで温める場合は蓋ははずし、ラップをかけて
ご使用ください。

1 黒毛和牛のローストとリヨネーズポテト



小麦(乳)

2 紅ズワイ蟹と小海老の生春巻



小麦(卵 えび かに)



▲お渡し容器例

3 サーモンと帆立貝柱のスマーク
サルピコンソース



小麦

4 本鮪のグリルと舞茸のマリネ
柚子のヴィネグレット



小麦

5 海老と甲イカのチリソース



桃李
営業日
のみ

小麦(卵 えび)

6 海老と帆立貝柱のマヨネーズソース



桃李
営業日
のみ

乳(卵 えび)

7 棒棒鶏とクラゲの盛り合わせ



桃李
営業日
のみ

小麦

8 若鶏とカシューナッツの炒め



桃李
営業日
のみ

小麦(卵)

※5~8は中国料理「桃李」営業日のみのお渡しとなります。最新の営業状況についてはホテル公式サイトをご確認ください。

○掲載商品はOne Harmonyポイント積算対象商品です。 ○全ての掲載写真はイメージです。 ○食器や商品の周りの装飾、素材等は商品に含まれておりません。 ○ケーキのオーナメントは変更となる場合がございます。

ワン ハーモニー
**One Harmony会員価格
の商品をご希望の場合は、
ご予約の際に
「One Harmony会員番号」
を確認させていただきます。**

※会員価格の商品を含むお支払いには
JALクーポンはご利用いただけません。
また、マイルの積算もいたしかねます。

無料会員プログラム「One Harmony」
レストラン利用時
最大15%OFF!※
入会金・年会費無料

One Harmonyは、ホテル日航金沢
をはじめ、オークラ ホテルズ&リ
ゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インター
ナショナル、ホテルJALシティでご利用
いただける会員プログラムです。

※一般会員の方は全レストラン通常料金
より10%OFF、プレミアムセレクション会
員の方はザ・ガーデンハウスご利用時の

割引率が15%にアップし
ます。(いずれも対象外メ
ニューあり)

◀詳細はこちらから



◎ご注文は《公式サイト》または《お電話》で承ります

①「ホテル日航金沢」公式サイトまたは右記QRコードよりご注文ください。

②お電話の場合は、「ファウンテン」まで
TEL 076-234-3639(直通) 受付時間/11:30~19:00

海鮮寿司ちらしのご注文は「弁慶」までお電話ください
TEL 076-234-5430(直通) 受付時間/11:30~21:00

※掲載商品は各種割引対象外
とさせていただきます。



◆ご注文内容の変更やキャンセルにつつま
しては、お渡し日の3日前までとさせて
いただきます。変更やキャンセルを希望
される場合は、お電話でご相談ください。

◎《ご予約期間》と《お渡し日》について

ご予約期間 ①クリスマスケーキ ②プレミアムオードブル ③スペシャルチキンボックス ④その他
①9月20日(金)~12月15日(日)まで ②、③お渡し日の3日前まで ※WEB注文は19:00まで
④9月20日(金)~2025年1月10日(金)まで ※年末年始(12月25日~1月8日)ご希望の場合は12月22日(日)まで
お渡し日 【シュトーレンのみ】11月1日(金)~12月25日(水) 11:30~19:00
④12月1日(日)~12月19日(木)、12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝) 11:30~19:00
①、②、③12月20日(金)~12月25日(水) ①10:00~20:00 ②、③11:30~20:00

*レストラン「桃李」、「弁慶」営業日のみのお渡しとなる商品がございます。
詳細は各商品ページおよび右記のQRコードより館内レストランの最新の営業状況をご確認ください。



営業状況

◎商品のお渡し/
ご予約・お問い合わせ



1階 ロビーラウンジ&ペストリーブティック「ファウンテン」
TEL 076-234-3639(直通 11:30~19:00)

◎お支払い方法 ■商品お受け取りの際に次の
方法でお支払いください。

現金、クレジットカード、PayPay、トチツカ、WAON、
Pay by Points(One Harmony ポイント支払い)、レスト
ラン&バー・ラウンジギフト券、オークラニッコーホテルズ
共通ご利用券、JALクーポン ※JALクーポンでお支払
いの際は、マイルの積算はいたしかねます。

◎アレルギー表示のご案内

アレルギー特定原材料 8品目が含まれる商品については各商品欄にマークを付けています。
小麦(乳 卵 えび かに そば 落花生 くるみ)
※全て共通の厨房・機器で調理・洗浄しているため、その過程においてアレルギー物質が
混入する可能性があります。表示情報はアレルギー症状を発症しないことを保証する
ものではありません。

A Party Hors-d'œuvre [パーティーオードブル]

約4~5人前

通常価格 ¥20,000(税込)

会員価格 ¥19,000(税込)

お渡し期間・時間

●12月1日(日)~12月19日(木)、
12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)

11:30~19:00

●12月20日(金)~12月25日(水)
11:30~20:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。

*年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の
場合は12月22日(日)までにご予約ください。

- ・赤海老のテルミドール
- ・キャビア
- ・ローストビーフ
- ・合鴨のバストラミ
- ・ソフトサラミ
- ・田舎風パイ
- ・カマンベールチーズ・スモークチーズ・ミモレットチーズ
- ・タラのマンテカート&クラッカー
- ・ドライフルーツミックス
- ・チキンロースト デュカスパイス
- ・骨付きソーセージ
- ・バエリアリゾットのクロケット
- ・キャロットラペ
- クミンとライムのアクセント
- ・牛バラ肉の
- 赤ワイン煮込み

- ・モッツアレラチーズと生ハムのカプリ風
- ・椎茸のセゴビア風キッシュ
- ・シュリンプとムール貝のケイジャンスパイス
- ・赤キャベツのオレンジマリナード
- ・帆立貝柱の燻製
- ・レモンのポテトサラダの
- スモークサーモンロール
- ・野菜のピクルス
- ・タコのピリ辛トマトソース煮込み
- ・白身魚のエスカベッシュ

小麦 乳 卵 えび かに

A + D セット 限定30セット

◎パーティーオードブル ◎ガトーフリーズ

会員価格

¥25,000(税込)

D ガトーフリーズ



C Special Chicken Box [スペシャルチキンボックス]

¥5,500(税込) 約4~5人前

お渡し期間・時間

●12月20日(金)~12月25日(水)
11:30~20:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。

- ・骨付きチキンもも肉のオープン焼き
- ガーリック風味(4本)
- ・クリスピーチキン(4本)
- ・チキンナゲット(6個)
- ・骨付きフランク(4本)
- ・鶏むね肉ときのこのフリカッセ
- レモンの香り
- ・ワッフルポテト(約150g)

小麦 乳 卵

C + D セット 限定40セット

◎スペシャルチキンボックス
◎ガトーフリーズ

会員価格

¥11,500(税込)

B Delicatessen

[デリカテッセン 3種]

【チョイス】裏面「デリカテッセン」の
中から3つをお選びいただけます。

B + D セット 限定10セット

◎デリカテッセン 3種
◎ガトーフリーズ

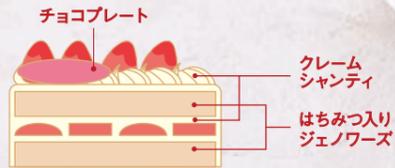
会員価格 ¥11,000(税込)



ガトーフレーズ

牛乳本来の甘みと風味を引き立てたこだわりの生クリームと、旬の苺をたっぷり使用。生地にははちみつをブレンドし、しっとりとした風味豊かに仕上げました。クリーム・生地・苺のバランスが絶妙な、ホテル一番人気のガトーフレーズを今年もご用意いたします。

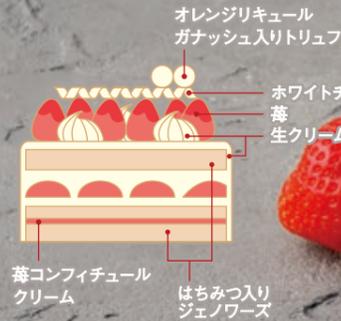
直径 約18cm
 通常価格 **¥7,500** (税込)
 会員価格 **¥6,500** (税込)
 お渡し期間 / 12月20日(金)~12月25日(水)
 小麦 乳 卵



プレミアムガトーフレーズ

厳選した苺と北海道産の一押し生クリームをたっぷり使用し、一段厚く苺ジャム入りクリームをサンド。トップに敷き詰めた苺の上には、ホワイトチョコレートのヴェールと金箔をあしらったオレンジリキュールのトリュフショコラを添えて。

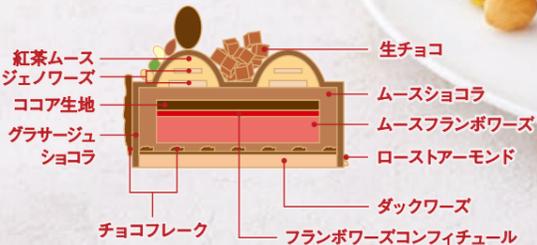
直径 約18cm
 通常価格 **¥12,000** (税込)
 会員価格 **¥11,000** (税込)
 お渡し期間 / 12月20日(金)~12月25日(水)
 小麦 乳 卵



ショコラフランボワーズ

フランボワーズのコンフィチュールとムースをセンターに閉じ込めたムースショコラの上に、ベリーと相性の良いフレーバーティー「ジャルダンブルー」をブレンドした紅茶ムースを乗せ、グラサージュでコーティング。生チョコレートをつんだんに乗せて仕上げた、チョコレート好きにはたまらないクリスマスケーキ。

直径 約15cm
 通常価格 **¥7,000** (税込)
 会員価格 **¥6,000** (税込)
 お渡し期間 / 12月20日(金)~12月25日(水)
 小麦 乳 卵



ピスタチオ・ショコラトランシュ

濃厚な味わいのビターショコラとヘーゼルナッツ生地をサブレに乗せ、フランボワーズクリームとコンフィチュールをサンドしたピスタチオのガトーを、マダガスカル産バニラとマスカルポーネを加えた優しい甘さのムースで包み、ホワイトチョコのメッシュとピスタチオクリームでデコレーション。トップの苺ドーナツがアクセントになったノエルです。

長さ 約17cm
 通常価格 **¥6,500** (税込)
 会員価格 **¥5,500** (税込)
 お渡し期間 / 12月20日(金)~12月25日(水)
 小麦 乳 卵



シュトーレン

ゆっくりとイースト発酵させた種生地をベースに、ドライフルーツ・自家製ラムレーズン・リキュール漬けオレンジピール・スパイスを加え、ドイツ産ローマジパンを巻き込みたっぷりの発酵バターにくぐらせて熟成させました。今年トルコ産のドライいちじくを新たに加え、より奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

長さ 約19cm
¥3,000 (税込)
 お渡し期間 / 11月1日(金)~12月25日(水)
 小麦 乳 卵



プレミアムオードブル

約2~3人前

限定
10セット

通常価格 ¥28,000 (税込)
 会員価格 ¥27,000 (税込)

お渡し期間・時間
 ●12月20日(金)~12月25日(水)
 11:30~19:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。

- ・黒毛和牛のロースト生姜のソース
- ・チキンとトリュフのガランティーン
- ・イベリコパンチェッタとボルチーニのテリーヌ
- ・合鴨のコンフィ
- ・フランス産キャビア
- ・カクテルプリニ
- ・バルメザンチーズのスティックパイ
- ・イベリコソーセージのプリオッシュ
- ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- ・オマール海老のグリル
- ・スモークサーモン
- ・野菜のエデュベ
- ・蝦夷鮑と帆立貝柱のマリネ
- ・真蛸とホッキ貝のサルピコンソース

小麦 乳 卵 えび

ローストビーフとキャビア

通常価格 ¥40,000 (税込)
 会員価格 ¥39,000 (税込)

お渡し期間・時間
 ●12月1日(日)~12月19日(木)、
 12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)
 11:30~19:00
 ●12月20日(金)~12月25日(水)
 11:30~20:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
 *年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の場合は
 12月22日(日)までにご予約ください。

- ・和牛サーロインローストビーフ 約200g
- ・フランス産フレッシュキャビア(オシエトラ種)約50g
- ・レフォルソース
- ・プリニ

小麦 乳 卵 そば



Chinese Hors-d'oeuvre

桃李
営業日
のみ

[中国料理 オードブル] 約4~5人前

通常価格 ¥16,000 (税込)
 会員価格 ¥15,000 (税込)

お渡し期間・時間
 ●12月1日(日)~12月19日(木)、
 12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)
 11:30~19:00
 ●12月20日(金)~12月25日(水)
 11:30~20:00

*中国料理「桃李」営業日のみのお渡しとなります。
 最新の営業状況についてはホテル公式サイトをご確認ください。
 *お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
 *年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の場合は
 12月22日(日)までにご予約ください。

- ・蟹爪のあられ揚げ
- ・若鶏の唐揚げ
- ・牛フィレ肉のピリ辛炒め
- ・能登ポークのチャーシュー
- ・クラゲの冷菜
- ・大海老のマヨネーズソース
- ・帆立貝柱・甲イカのあっさり炒め
- ・能登ポークと加賀蓮根の酢豚
- ・大海老のチリソース

小麦 乳 卵 えび かに

桃李謹製
**中華おつまみ
 4種セット**

桃李
営業日
のみ

¥4,000 (税込)
 お渡し期間・時間
 ●12月1日(日)~12月19日(木)、
 12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)
 11:30~19:00
 ●12月20日(金)~12月25日(水)
 11:30~20:00

*中国料理「桃李」営業日のみのお渡しとなります。
 最新の営業状況についてはホテル公式サイトをご確認ください。
 *お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
 *年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の場合は
 12月22日(日)までにご予約ください。

- ・胡桃の飴炊き 約75g
- ・麻辣ピーナッツ 約75g
- ・自家製X.O醬 約40g
- ・自家製おつまみ辣油 約40g

小麦 えび 落花生 くるみ



約2~3人前
**弁慶特選
 海鮮寿司ちらし**

外箱寸法 たて 約12cm、よこ 約33.5cm、高さ 約6.5cm

ご予約受付・お渡し場所/6F 日本料理「弁慶」

弁慶
営業日
のみ

通常価格 ¥50,000 (税込)
 会員価格 ¥49,000 (税込)

お渡し期間・時間
 ●12月1日(日)~12月28日(土)、
 2025年1月10日(金)~1月13日(月・祝)
 11:30~19:00

*日本料理「弁慶」営業日のみのお渡しとなります。
 最新の営業状況についてはホテル公式サイトをご確認ください。
 *お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
 *年末(12月25日~12月28日)をご希望の場合は
 12月22日(日)までにご予約ください。

- ・いくら
- ・雲丹
- ・ズワイ蟹 キャビア

小麦 かに

黒毛和牛のローストビーフサンド

¥4,000 (税込)
 お渡し期間・時間
 ●12月1日(日)~12月19日(木)、
 12月26日(木)~2025年1月13日(月・祝)
 11:30~19:00
 ●12月20日(金)~12月25日(水)
 11:30~20:00

*お渡し日の3日前までにご予約をお願いいたします。
 *年末年始(12月25日~1月8日)をご希望の場合は
 12月22日(日)までにご予約ください。

- ・黒毛和牛のローストビーフサンド(3切)
- ・皮付きフライドポテト
- ・彩り野菜のソテー

小麦 乳 卵

