

二〇二五年

ホテル日航金沢の

# おせち



## 和食二段重

約4~5人前

通常価格 ¥46,000 [税込]

会員価格 ¥45,000 [税込]

10/31(木)までのご予約で  
上記価格より¥500割引

限定  
30セット

【一の重】 伊勢海老芝煮、数の子、いくら醤油漬、黒豆蜜煮、田作り、鯉柚庵焼、鯛西京焼、寿牛蒡、葉地神、合鴨スモーク、ローストビーフ、紅白花百合根、和風ピクルス、金柑蜜煮

【二の重】 蝦夷鮑、竹筒このわた、干口子、車鯛昆布締、こはだ栗漬、梅貝魚醬煮、紅白蒲鉾、伊達巻、鶏松風、くるみ佃煮、本ズワイ蟹、里芋、蓮根、椎茸、蛸、梅人参、蒔手糍、竹の子

小麦 乳 卵 えび かに くるみ



## おせち オードブル

限定  
15セット

ボリュームのある豪華洋食一段重。  
選りすぐりの食材で、  
華やかに新年を彩ります。

約2~3人前

通常価格 ¥28,000 [税込]

会員価格 ¥27,000 [税込]

小麦 乳 卵 えび

- ・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ヌ
- ・イベリコパンチェッタとポ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
- ・パ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
- ・野菜のエテュベ
- ・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

○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。

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

◎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、「弁慶」まで  
TEL 076-234-5430(直通) 受付時間/11:30~21:00

◎《ご予約期間》と《お渡し日》について

ご予約期間 9月20日(金)~12月23日(月)  
お渡し日 12月31日(火)

\*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。  
\*商品の数には限りがございますので、お早めにご注文ください。尚、完売の際はご容赦ください。  
\*掲載商品は各種割引対象外とさせていただきます。

◎ご予約・お問い合わせ



6階 日本料理「弁慶」  
TEL 076-234-5430(直通 11:30~21:00)

◎お支払い方法

■商品お受け取りの際  
に次の方法でお支払  
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。



ご注文は  
こちらから

# 和洋中三段重

限定  
80セット

一段でも  
ご注文  
可能です

和一段 ¥20,000 [税込]  
洋一段 ¥18,000 [税込]  
中一段 ¥17,000 [税込]

約5~6人前

通常価格 ¥52,000 [税込]

会員価格 ¥51,000 [税込]

10/31(木)までのご予約で  
上記価格より¥500割引  
※三段重のみ対象

和 | 黒豆蜜煮、伊達巻、海老芝煮、五郎島金時笹巻、鶏松風、淡皮栗甘露煮、紅白蒲鉾、数の子、くるみ佃煮、田作り、鱈真子昆布巻、鰯柚庵焼、紅鮭塩糍焼、金柑甘露煮、梅貝魚醬煮、葉地神、本ズワイ蟹、蓮根、竹の子、里芋、椎茸、梅人參、蒨

洋 | 黒毛和牛のロースト 生姜のソース、テリーヌカンパニュ、チキンモッツアレラロール、ドフィンワーズ、オマール海老と帆立貝柱のグリル、海老のマリネ、野菜のエチュベ、海老ムースのバイ包み焼き、南瓜とほうれん草のプレッセ、イワシのサオル、合鴨のコンフィとキノコのフリット、真蛸とオリーブのジェノベーゼ、スモークサーモンとアヴルーガキャビア、能登豚のアランチーニ、五郎島金時とオレンジのフォンダン

中 | 蟹爪のあられ揚げ、合鴨スモーク香り揚げ、海老と甲イカのチリソース、鯛のオーロラマヨネーズソース、若鶏の巻物、葱塩レモンソース、牛フィレ肉のガリックバターソース、柔らか豚の角煮、鰻の玉子巻き、クラゲの冷菜、帆立貝柱のおつまみ辣油和え、紅くるり・イエローパブリカ・セロリ甘酢漬、胡桃の飴炊き、胡麻団子、花桃餅、手毬麩

小麦 乳 卵 えび かに くるみ

小麦 乳 卵 えび くるみ

小麦 乳 卵 えび かに くるみ

中

洋

和

中

和

洋

最上級の素材で贅沢に仕上げた  
当ホテル最高のおせちでより良い新年のスタートを。

# 和洋中プレミアム

限定  
5セット

約4~5人前

通常価格 ¥100,000 [税込]

会員価格 ¥99,000 [税込]

10/31(木)までのご予約で  
上記価格より¥500割引

和 | 伊勢海老貝足煮、蝦夷鮑柔煮、松茸艶煮、のど黒柚庵焼、鰯西京焼、干口子、鰻巻玉子、梅貝魚醬煮、数の子、鯛龍皮巻、蟹爪芝煮、田作り、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、いくら醤油漬、栗甘露煮、酢蓮根、葉地神、海老芋、竹の子、梅人參、椎茸、絹さや、手毬麩、蒨

洋 | 黒毛和牛のロースト 生姜のソース、能登豚のゼリー寄せ、インカのめざめとトリュフのプレッセ、京鴨とフォアグラのガランティーヌ、牛舌のスモーク、オマール海老のグリル、帆立貝柱とパンチェッタのロール、マリネサーモンとクリームチーズのオモニエール、真蛸のマリネ、野菜のエチュベ、フランス産キャビア、黒毛和牛ヒレ肉のバイ包み焼き“ウェリントン風”、カクテルブリニ、バルメザンのグジェール

中 | フカヒレの姿煮 上海蟹味噌ソース 紅ズワイ蟹を添えて、蝦夷鮑の柔らかか煮、クラゲの冷菜、大海老のチリソース・オーロラソース

小麦 乳 卵 えび かに

小麦 乳 卵 えび

小麦 乳 卵 えび かに