

二〇二五年

おせち



ご予約・お問い合わせ

外販課 TEL.06-6440-1402
日本料理「はなの」 TEL.06-6440-1066
ホテルショップ「コンディ」 TEL.06-6440-1064

ホテル オンラインショップからもご予約いただけます。

Q ウェスティンホテル大阪 オンライン



<https://www.westin-osaka.shop>

数に限りがございますので、お早めにご予約をお願いいたします。

商品のお渡しは、お持ち帰りまたは
宅配便にてご自宅へのお届けとなります。

消費期限 2025年1月1日 23:00

お持ち帰り

2024年12月31日 (午前10時より午後6時まで)
ホテル1階 ホテルショップ「コンディ」にてお渡しいたします。

お届け

2024年12月31日にご自宅まで
宅配便(無料)にてお届けいたします。

北海道と東北地区の一部、沖縄県及び離島など
お届けできない地域がございますので予めご了承ください。

THE WESTIN
OSAKA

ウェスティンホテル大阪
〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号
TEL.06-6440-1111 (代表) FAX.06-6440-1100

<https://www.marriott.com/ja/hotels/osawi-the-westin-osaka/overview/>

THE WESTIN
OSAKA

三料理長の技が光る
贅を尽くしたお祝い重

新年の幕開けを寿ぎ真心を込め

美味を集めたこの日限りのお祝い重

晴れやかな新年を彩ります



中国料理
料理長
王憲生



西洋料理
料理長
片山誠之



日本料理
料理長
金井紀明

新春の喜びを彩る珠玉の逸品を 心をこめてお届けいたします

- 式の重**
- ・伊勢海老黄金和え
 - ・まながつお西京焼
 - ・鱈柚庵焼
 - ・福来香味揚げ
 - ・穴子八幡巻
 - ・平目小鯛笹漬ハフリカ和え
 - ・さごし生寿司
 - ・サーモンマンゴ巻きレモン
 - ・海老真丈
 - ・加賀蓮根小倉煮
 - ・筍旨煮
 - ・くわい旨煮
 - ・梅人参
 - ・蒟蒻さや花丸胡瓜
 - ・栗渋皮煮
 - ・きんかん甘露煮
 - ・翡翠福豆
 - ・紅白大根人参甘酢漬

式の重

- 壺の重**
- ・数の子万年漬
 - ・蒸鮑柔煮
 - ・車海老旨煮
 - ・自家製唐墨
 - ・イクラ
 - ・あおり烏賊このわた和え
 - ・小蛸煮付
 - ・天上昆布
 - ・紅白蒲鉾
 - ・紅白なますドライトマト杏
 - ・叩き牛蒡
 - ・干し柿チーズ
 - ・青梅甘露煮
 - ・玉子カステラ
 - ・胡桃マカダミアナッツ
 - ・丹波黒豆瓶詰
 - ・五万米瓶詰

壺の重

はなの【和風二段重】

特選
三味重【和洋中三段重】
70,000円



はなの【和風二段重】
50,000円



特選 三味重【和洋中三段重】

壺の重〈日本料理〉

- ・数の子万年漬
- ・蒸鮑柔煮
- ・車海老旨煮
- ・自家製唐墨
- ・海鼠みぞれ和え
- ・小蛸煮付
- ・天上昆布
- ・玉子カステラ
- ・海老真丈
- ・鱈柚庵焼
- ・まながつお西京焼
- ・さごし生寿司
- ・サーモンマンゴ
- ・巻きレモン
- ・栗渋皮煮
- ・柚子甘露煮
- ・翡翠福豆
- ・筍旨煮
- ・人参旨煮
- ・くわい旨煮
- ・絹さや
- ・紅白大根人参
- ・甘酢漬
- ・花丸胡瓜
- ・丹波黒豆瓶詰
- ・五万米瓶詰

式の重〈西洋料理〉

- ・鯛のエスプレット
- ・ビーマン風味
- ・あおり烏賊のタブナードソース
- ・キャビア
- ・但馬鶏のパロティース
- ・プティフスイユ
- ・マロングラッセ
- ・黒毛和牛サーロインのローストビーフ
- ・レフォールソース
- ・オマール海老ライム風味
- ・野菜のグレルク
- ・帆立貝のスマークとトリユフ
- ・スモークサーモン
- ・シトロン風味
- ・フオアグラと無花果のコンポートホルトゼリー
- ・台鴨ロースの赤ワイン風味
- ・茸のシャンペンヴィネガーマリネ

参の重〈中国料理〉

- ・くらげの冷製醤油風味
- ・きゅうりの辛味甘酢漬
- ・大根の辛味甘酢漬
- ・海老の中国スパイス漬
- ・牛肉ちまぎの中国スパイス風味
- ・蟹身中国もずく
- ・もんご烏賊の海苔の巻物
- ・鴨ロースの醤油煮込み
- ・たらば蟹のXOソース炒め
- ・フオアグラと海老のすり身湯葉巻き
- ・蓮根のカレー風味
- ・ふぐの黒胡椒風味
- ・国産高級干し椎茸と海老乾し卵の醤油風味
- ・活蝦夷鮑のオイスターソース煮込み
- ・マカダミアナッツの飴炊き