



2027

おせち

和の重

- ◆いくら醤油漬け
- ◆数の子松前
- ◆海老色焼
- ◆鯛潮焼き
- ◆紅白小袖
- ◆伊達巻
- ◆あわび
- ◆若桃蜜漬け
- ◆栗きんとん
- ◆鰻山椒煮
- ◆煮しめ

(小芋・にんじん・筍・しいたけ・はす)

外寸
19.5cm × 19.5cm



みやび

『雅』

限定
80個

和洋中折衷三段重

43,000円 (税込)

洋の重

- ◆国産内もも肉の
ローストビーフ
- ◆バナメイ海老のポシェ
- ◆若鶏のガランティース
- ◆パテ ドカンパーニュ
- ◆白身魚とホタテのテリーヌ
- ◆鴨胸肉の燻製



中の重

- ◆帆立 XO 醬
- ◆叉焼
- ◆鶏肉の中華風テリーヌ
- ◆くらげ
- ◆らっきょう紹興酒漬け
- ◆カニ爪
- ◆ふかひれ
- ◆クワイ梅和え
- ◆くるみ飴炊
- ◆ごま団子
- ◆桃饅
- ◆パンダ饅



ホテル特製の本格おせちで、
一年の始まりを贅沢に。
洗練されたプロの味を
ご家庭でお楽しみください。

和洋中折衷三段重
ご購入の方へ

佐倉七福神
(日本酒 180ml)
2本プレゼント



和・洋・中それぞれの料理長が心を込めて仕上げた渾身のおせち。
冷凍ではないから、素材本来の風味と香りをそのままに、
解凍の手間なく味わえる贅沢をご家庭で。

いわい
『祝』

32,000円(税込)

和洋折衷 二段重

和の重

- ◆いくら醤油漬け
- ◆数の子松前
- ◆海老色焼 ◆鯛潮焼き
- ◆紅白小袖 ◆伊達巻
- ◆あわび ◆若桃蜜漬け
- ◆栗きんとん
- ◆鰻山椒煮
- ◆煮しめ (小芋・にんじん・筍・しいたけ・はす)

洋の重

- ◆国産内も肉のローストビーフ ◆バナメイ海老のポシェ
- ◆若鶏のガランティース ◆パテ ド カンパーニュ
- ◆白身魚とホタテのテリーヌ ◆鴨胸肉の燻製



外寸
19.5cm×19.5cm



外寸
14.3cm×14.3cm

※『春』のデリバリーは2個から承ります。

はる
『春』

12,000円(税込)

和ミニ二段重

限定
120個

- 一段 ◆いくら醤油漬 ◆若鶏八幡 ◆若桃蜜漬け
◆数の子松前 ◆鯛潮焼き ◆栗甘露
- 二段 ◆海老色焼き ◆昆布巻き ◆貝柱うに和え
◆黒豆 ◆伊達巻 ◆紅白小袖
◆煮しめ (小芋・にんじん・筍・しいたけ・はす)

おせち料理を購入された方へ限定販売

限定
20個

※盛り付け例

『ローストビーフ』

8,000円(税込)

特製ソース付き
500g (6人前相当)

国産内も肉を低温で3時間かけ
ロゼ色に仕上げた逸品。



げっぺい
『月餅』

限定
40個

2,500円(税込)

9個入り

福…蓮の実あん
禄…胡麻あん
寿…ココナッツあん



お申込締切 2026年12月30日(水) 12:00 ※完売次第終了となります。

お引渡日 2026年12月31日(木) 10:00～17:00
2027年1月1日(金・祝) 10:00～12:00

お引渡場所 ウィシュトンホテル・ユーカリ メインタワー 3階 予約サロン
※ご来館でのお支払いに限り、ユーカリポイント付与対象とさせていただきます。

おせちの配達 承ります



送料
無料

お届け地域 ◆佐倉市 ◆八千代市 ◆四街道市 ◆印西市
◆千葉市 ◆成田市 ◆習志野市 ◆白井市
◆印旛郡 ※その他の地域はご相談ください。



WISHTON HOTEL YŪKARI

ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン

ご予約・お問合せ TEL 043-489-8155

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

