2024
9/1 日から
ご予約受付中

ホテル日航大分 オアシスタワー二〇二五

おせち料理

新春を寿ぐ、雅な祝い膳

当ホテルの料理長「洋の匠」「和の匠」が監修



参の重
いくらの醤油漬け／紅白蒲鉾／丹波種黒豆煮／栗の甘露煮／海老の艶煮／かにしま／椎茸の旨煮／金柑さわやか煮／味付け数の子／栗きんとん／伊達巻／田作り／ブリの照り焼き／鮑の旨煮／奉書巻／紅白梅松葉／小鮎の甘露煮

弐の重
おおいた和牛生ハム／おおいた和牛しぐれ煮／おおいた和牛ローストビーフ／トリュフ薫るガランティーヌ／カニ爪／ローズサーモン／チキンルーロー／紅茶鴨の燻製／イカ短冊白焼き／合鴨とパプリカの香草テリーヌ／くるみ黄身寄せ真丈／ショコラテリーヌ／若鶏ワイン焼き

壱の重
キャビア／ロブスター／いか黄金／黒糖ローストポーク／若桃の甘露煮／帆刺松前／鰆西京焼き／たたきごぼう／一口昆布巻／梅型人参／タコの旨煮／紅鮭昆布巻／バイ貝の旨煮／柿博多／本からすみ／帆立西京焼き／金柑さわやか煮

限定100個

ホテル日航大分 オアシスタワー
和洋折衷おせち 三段重
冷凍

44,000円（One Harmony 会員料金 43,000円）

［サイズ：約縦24.0cm×横24.0cm］

---

point 01
大分県産の和牛ブランド『おおいた和牛』について

「おおいた和牛」は、品質の高い豊後牛の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質４等級以上のものだけを選んだ逸品の和牛です。肉質が良く、脂身も甘みがあり上品な味わいが楽しめます。

point 02
食品の美味しさを損なわない冷凍技術

氷結晶を最小限に抑えた特別な急速冷結により衛生的で「鮮度」「風味」「食感」を維持することができますので、解凍後でも美味しさそのままでお召し上がりいただけます。

point 03
県内はもちろん！全国無料配送（クール便）！！

配送料無料で全国どこでもクール便配送いたします。遠く離れたご家族やご友人へのご贈答にもご利用いただけます。
［お届け日］12/29（日）～12/30（月）
※日時のご指定は承れません。
北海道・沖縄全土・離島・諸島は交通状況により、お届け日が変更となる場合がございます。

ホテル公式ホームページからもお申し込みいただけます。

オンライン予約のみクレジット決済が可能です



壱の重
おおいた和牛生ハム／おおいた和牛しぐれ煮／おおいた和牛ローストビーフ／トリュフ薫るガランティーヌ／カニ爪／ローズサーモン／チキンルーロー／紅茶鴨の燻製／イカ短冊白焼き／合鴨とパプリカの香草テリーヌ／くるみ黄身寄せ真丈／ショコラテリーヌ／若鶏ワイン焼き

弐の重
いくらの醤油漬け／紅白蒲鉾／丹波種黒豆煮／栗の甘露煮／海老の艶煮／かにしま／椎茸の旨煮／金柑さわやか煮／味付け数の子／栗きんとん／伊達巻／田作り／ブリの照り焼き／鮑の旨煮／奉書巻／紅白梅松葉／小鮎の甘露煮

ホテル日航大分 オアシスタワー
和洋折衷おせち 二段重
冷凍

27,500円（One Harmony 会員料金 26,500円）

［サイズ：約縦24.0cm×横24.0cm］

限定300個

※上記料金には消費税が含まれております。※One Harmony会員優待料金がございます。但し、ポイント積算および各種特典の併用は対象外です。※限定数に達し次第、ご予約を終了させていただきます。
※本商品は食材の仕入れの都合で内容を変更する場合もございます。※お買い上げ後の返品・交換は出来かねます。予めご了承ください。※写真はイメージです。

hotel nikko oita oasis tower