



華やかに新春を彩る
 グランドホテル白山 特選おせち
 ひとつひとつ
 丁寧に作りあげた数々の逸品で
 初春の寿ぎをお祝いください

和洋中華三段重
 (和風重A+洋風重+中華風重)

お重サイズ(一段七寸箱)
 21.5cm×21.5cm(角)

37,800円 (税込)

和風重A

- ・赤魚西京焼
- ・サーモン菊花巻
- ・田作り
- ・百合根入りかに真丈
- ・たら子旨煮
- ・つぶ貝黄金和え
- ・よもぎ笹餅
- ・市松蒲鉾
- ・柚子伊達巻
- ・いくら
- ・金団
- ・栗甘露煮
- ・メ鯛柚子風味
- ・穴子青菜巻
- ・手毬麩
- ・黒豆
- ・胡桃とレーズンの鶏松風

洋風重

- ・オマール海老のヴァーブル
- ・トマトソースと小エビの香草風味マリネ4種の豆
- ・パイヨン煮
- ・黒毛和牛(A5ランク)のローストビーフ
- ・ローストビーフソース、フォースラディッシュ、
- ・ドライアプリコット
- ・チキンガランティーヌブラム添え
- ・ポークリエット トリュフ風味
- ・紅鮭スモーク根菜添え、レモン、ケッパー
- ・帆立貝燻製
- ・サラダスナック添え

中華風重

- ・フカヒレ 小びれ姿煮
- ・湯葉巻(海老入り)
- ・紅スワイ蟹爪柚子香漬け
- ・ピリ辛こんにゃく
- ・帆立山椒風味と蓮の実蜜煮
- ・新社唐塩水煮
- ・ブチ焼き芋
- ・胡麻団子(抹茶餡)
- ・花餅・紅梅
- ・豚バラ炙り焼
- ・きんかんさわやか煮
- ・甘酒かぶら
- ・金箔うなぎ
- ・ビーナッツ牛蒡飴炊き
- ・新さんま中華風焼
- ・胡瓜甘酢漬け
- ・笹よもぎ餅
- ・祝い餅
- ・海老焼
- ・いか松かさ黄金焼

特選オードブル

お重サイズ(一段七寸箱)
 40.5cm×21cm(角)

18,000円 (税込)

- ・スモーク帆立のオイル漬けと野菜のソテー
- ・紅鮭スモーク根菜添え、レモン、ケッパー
- ・バジルとチーズのケーキサレブラム添え
- ・ミニカマンベール、スモークチーズ、ドライアプリコット、デンファレ
- ・黒毛和牛のローストビーフ、ローストビーフソース、フォースラディッシュ
- ・有頭海老のバジルソースと4種豆のパイヨン煮
- ・鶏もも肉のコンフィとラタトゥイユ
- ・カニのサラダ風テリーヌ、ドライトマトの赤ワイン煮添え
- ・アスパラガスのムース サラダスナック添え
- ・豚肉と塩麩のテリーヌ、人参のラベ

※特定原材料として一部の料理に小麦・大豆・乳製品・卵・えび・かに及び保存料・着色料を含みます。
 ※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。

郵便はがき

料金受取人払郵便

松任局
 承認

7045

差出有効期間
 令和6年
 12月16日まで
 (郵便切手不要)

9 2 4 - 8 7 9 0

(受取人)
 白山市西新町152番地7

グランドホテル白山
 「おせち・オードブル」予約係 行



申込み者	お名前	ふりがな	電話番号
	ご住所	(〒 -)	携帯番号

お届け先	お名前	ふりがな	電話番号
	ご住所	(〒 -)	携帯番号

▲お届け先がお申込み者と同じ場合は記入不要です。

(キリリ線)

お問い合わせ・お申し込みは



グランドホテル白山

〒924-0871 白山市西新町152番地7
 TEL:076-274-0001

ホームページからもお申し込みいただけます
<https://breezbay-group.com/gh-hakusan/>



グランドホテル白山
 2025年
 新春に彩りを添えて
 グランドホテル白山がお届けする厳選おせち

おせち

新春の口福

ご予約受付期間

2024年12月16日(月)まで

早期ご注文特典もあり!!

2024年12月2日(月)まで

グランドホテル白山

グランドホテル白山
おせち料理申込書

お申込み締切日：12月16日(月)

ご注文の品	ご注文数	個
和洋中華三段重	37,800円	個
和中二段重	30,000円	個
和洋二段重	30,000円	個
和風二段重	30,000円	個
和風一段重	16,000円	個
特選オードブル	18,000円	個

●お渡し方法 いずれかに✓をつけてください。

おせち料理	12月31日(火) 宅配【ヤマト便】
	12月31日(火) お持帰り
オードブル	12月31日(火) 宅配【ヤマト便】
	12月31日(火) お持帰り
	1月 1日(水) お持帰り

●お支払い方法 いずれかに✓をつけてください。

おせちお支払い方法	<input type="checkbox"/> 振込前納	<input type="checkbox"/> 現金前納	<input type="checkbox"/> 代引
オードブルお支払い方法	<input type="checkbox"/> 振込前納	<input type="checkbox"/> 現金前納	<input type="checkbox"/> 代引

早期ご注文特典

12月2日(月)までにご注文いただいた方に限り、定価より1,000円値引き致します。(特選オードブルは除きます)

お持帰り特典

商品をホテルにてお引取りの方は、1,000円値引き致します。



和洋二段重

(和風重A+中華風重)

お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)

30,000円(税込)

和風二段重

(和風重A+和風重B)

お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)

30,000円(税込)

グランドホテル白山 2025おせちお申込みについて

お渡し日	●おせち料理 12月31日(火) ●オードブル 12月31日(火)・1月1日(水)
お渡し方法	●ホテル引渡し(1階受け渡し所) 12月31日(火)・1月1日(水)午前10時～午後3時まで ●宅配【ヤマト便】/12月31日(火)のみ

*宅配 県内配達無料、県外配達有料となります。12月31日(火)に宅配業者がお届けいたします。
*宅配でお支払いが代金引換の場合は、代引き手数料別途頂戴いたします。
※北海道、沖縄、九州、その他離島は配送不可となります。
※配達時間の指定はご容赦ください。

お支払い方法	●事前入金(銀行振込またはホテルにて支払い)、または代金引換となります。事前入金は12月20日(金)までにお願いたします。 ●銀行振込の手数料はお客様にてご負担いただきますようお願いいたします。
■振り込み先	・北國銀行 松任支店 普通 787142 ・はくさん信用金庫 松任支店 普通 534604 ※口座名は全て「株式会社グランドホテル白山」です。

・各商品とも数に限りがございます。お早めにお申込みください。
・ご注文いただいた方には、ホテルより確認書を送付いたします。
・ご予約後のお取り消しはお電話にてご連絡ください。12月10日(火)以降のお取り消しはお受けいたしかねます。
・おせち、オードブルの消費期限は2025年1月2日(木)となります。
・おせち、オードブルの保存方法は要冷蔵となります。



和洋二段重

(和風重A+洋風重)

お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)

30,000円(税込)

和風一段重

(和風重A)

お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)

16,000円(税込)

和風重A

- ・赤魚西京焼
- ・サーモン菊花巻
- ・田作り
- ・百合根入りに真丈
- ・たら子旨煮
- ・つぶ貝黄金和え
- ・よもぎ笹餅
- ・市松蒲鉾
- ・柚子伊達巻
- ・いくら
- ・金団
- ・栗甘露煮
- ・鰯柚子風味
- ・穴子青菜巻
- ・手毬麩
- ・黒豆
- ・胡桃とレーズンの鶏松風

和風重B

- ・鮑練り雲丹焼
- ・はす昆布巻
- ・たこ照焼
- ・焼海老
- ・照焼帆立
- ・椎茸旨煮
- ・筍旨煮
- ・姫くわい薬膳ウコン煮
- ・ふぎ含め煮
- ・湯葉含め煮
- ・あさり貝酒粕山葵和え
- ・かぼちゃキッシュ
- ・紅茶鴨コース
- ・錦もち
- ・生菓子さくらんぼ見立て
- ・パイ貝やわか煮
- ・梅人參紅梅甘煮
- ・さつまいも甘露煮

中華風重

- ・フカヒレ 小びれ姿煮
- ・ぎんかんざわやか煮
- ・湯葉巻(海老入り)
- ・甘酒かぶら
- ・紅スワイ蟹爪柚子香漬け
- ・金箔うなぎ
- ・ピリ辛こんにやく
- ・ビーナッツ牛蒡飴炊き
- ・帆立山椒風味と蓮の実蜜煮
- ・新さんま中華風焼
- ・千社唐塩水煮
- ・胡瓜甘酢漬け
- ・フチ焼き芋
- ・笹よもぎ餅
- ・胡麻団子(抹茶餡)
- ・花餅・紅梅
- ・豚バラ炙り焼
- ・いか松かさ黄金焼

洋風重

- ・オマール海老のヴァブール
- ・トマトソースと小エビの香草風味マリネ 4種の豆
- ・ブイヨン煮
- ・黒毛和牛(A5ランク)のローストビーフ
- ・ローストビーフソース、フォースラディッシュ、ドライアプリコット
- ・チキンガランティーヌブラム添え
- ・ポークリエット トリュフ風味
- ・紅鮭スモーク根菜添え、レモン、ケッパ
- ・帆立貝燻製
- ・サラダスナック添え

※特定原材料として一部の料理に小麦・大豆・乳製品・卵・えび・かに及び保存料・着色料を含みます。
※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。