



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
- ・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

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
- ・パイオン煮
- ・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、
- ・ドライアブリコット
- ・チキンガランティースブラム添え
- ・ポークリゼット 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
- ・きんかんざわやか煮
- ・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
- ・ピリ辛ごんにゃく
- ・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
- ・蒲焼き芋
- ・笹よもぎ餅
- ・胡麻団子
- ・祝い餅
- ・花餅紅梅
- ・海老焼
- ・豚バラ炙り焼
- ・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、
- ・ドライアブリコット、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種類のパイオン煮
- ・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
- ・豚肉と塩麴のテリーヌ、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。

グランドホテル白山 新春の口福

2026年

おせち

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

ご予約受付期間  
2025年  
12月15日(月)まで

早期ご注文特典もあり!!  
2025年  
12月1日(月)まで

グランドホテル白山

郵便はがき

料金受取人払郵便

松任局  
承認

8053

差出有効期間  
令和7年  
12月15日まで  
(郵便切手不要)

(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。

(キリトリ線)

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

おせち料理申込書

お申込み締切日：12月15日(月)

ご注文の品	ご注文数
和 洋 中 華 三 段 重	37,800円
和 中 二 段 重	30,000円
和 洋 二 段 重	30,000円
和 風 二 段 重	30,000円
和 風 一 段 重	16,000円
特 選 オ ー ド ブ ル	18,000円

●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(水) 宅配【ヤマト便】
		12月31日(水) お持帰り
オードブル		12月31日(水) 宅配【ヤマト便】
		12月31日(水) お持帰り
		1月 1日(木) 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1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 中 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

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

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

和 風 一 段 重

(和風重B)

お重サイズ(一段七寸箱)  
21.5cm×21.5cm(角)

16,000円

グランドホテル白山 2026おせちお申込みについて

お渡し日	●おせち料理 12月31日(水) ●オードブル 12月31日(水)・1月1日(木)
お渡し方法	●ホテル引渡し(1階受け渡し所) 12月31日(水)・1月1日(木)午前10時～午後3時まで ●宅配【ヤマト便】／12月31日(水)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(水)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19日(金)までお願いいたします。 ●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(水)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2026年1月2日(金)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。

和風重A	和風重B
・赤魚西京焼	・ほたてひも明太子和え
・サーモン菊花巻	・紅鮭昆布巻き
・田作り	・数の子
・百合根入りかに真丈	・いかと野菜のマリネ
・たら子旨煮	・床節煮
・つぶ貝黄金和え	・チーズとハムの市松かまぼこ
・よもぎ笹餅	・ざつまいも甘露煮
・市松蒲鉾	・梅麴
・柚子伊達巻	・錦諸子煮
・いくら	・鶏つくね焼
・金団	・杏子甘煮
・栗甘露煮	・焼海老
・鰯柚子風味	・茄子揚煮
・穴子青菜巻	・空豆煮
・帆立照焼	・手毬麴
・黒豆	・若桃シロップ煮
・胡桃とレーズンの鶏松風	・帆立梅肉南蛮漬け

中華風重	洋風重
・フカヒレ 小びれ姿煮	・オマール海老のヴァーブル
・きんかんざわやか煮	・トマトソースと小エビの香草風味マリネ 4種の豆
・湯葉巻(海老入り)	・フイヨン煮
・甘酒かぶら	・黒毛和牛(A5ランク)のローストビーフ
・紅ズワイ蟹爪柚子香漬け	・ローストビーフソース、フォースラディッシュ、
・金箔うなぎ	・ドライアプリコット
・ピリ辛こんにゃく	・チキンガランティーヌブラム添え
・帆立山椒風味と蓮の実蜜煮	・ポークリゼット トリュフ風味
・新さんま中華風味	・紅鮭スモーク根菜添え、レモン、ケッパー
・千社塩塩水煮	・帆立貝燻製
・胡瓜甘酢漬け	・サラダスナック添え
・ブチ焼き芋	
・笹よもぎ餅	
・胡麻団子	・祝い餅
・花餅紅梅	・海老焼
・豚バラ炙り焼	
・いか松かざ黄金焼	

※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。