



Hotel Grand Palace  
Original Hors d'oeuvre

# 和洋折衷 新春オードブル



新年の贅沢に、技と真心を込めた逸品を。配達も承ります。

## 和の重

【エメラルド・サファイア・パール共通】

- 銀鱈西京焼 ●松笠海老芋 ●竹の子焼目煮 ●梅金時人参
- 鶏塩レモン巻 ●真鱈子旨煮 ●鮑万年煮 ●数の子 ●飯蛸旨煮
- 車海老 ●丹波黒豆 ●烏賊雲丹焼 ●豚市松巻 ●栗金団 ●金柑甘露煮

## 洋の重

【エメラルド】

- ボイルロブスター彩り野菜ルイズソース ●蛤のグラチネ ●レーズンパン
- 博多地鶏とほうれん草のテリーヌ ●チキンパイ包み ●イトヨリのマリネ
- イナジクの赤ワイン煮と合鴨ロース燻製 ●ローストビーフ ●カニ爪
- スモークサーモンのマリネ イクラと共に

【サファイア】

- 紅ずわい蟹と帆立貝のタルタル仕立て ●海老かんざし ●ローストビーフ
- 博多地鶏とほうれん草のテリーヌ ●チキンパイ包み ●海鮮彩りサラダ
- イトヨリのマリネ ●蛤のグラチネ ●イナジクの赤ワイン煮と合鴨ロース燻製
- レーズンパン ●スモークサーモンのマリネ イクラと共に

【パール】

- 紅ずわい蟹と帆立貝のタルタル仕立て ●チキンパイ包み ●海老かんざし
- 博多地鶏とほうれん草のテリーヌ ●イナジクの赤ワイン煮と合鴨ロース燻製
- レーズンパン ●イトヨリのマリネ ●スモークサーモンのマリネ イクラと共に

エメラルド (大)	サファイア (中)	パール (小)
縦 21.5cm	縦 19.2cm	縦 19.2cm
横 32cm	横 29cm	横 19.2cm
高さ 13cm	高さ 13cm	高さ 13cm

エメラルド (大2段)  
5名盛…38,000円 (税込)  
早割⇒ 35,000円 (税込)  
限定40個

5名盛

サファイア (中2段)  
3名盛…29,000円 (税込)  
早割⇒ 27,000円 (税込)  
限定60個



2名盛

パール (小2段)  
2名盛…20,000円 (税込)  
早割⇒ 19,000円 (税込)  
限定100個



3名盛



早期割引2025年10月31日まで。但し限定個数  
完売で早割終了となりますのでご容赦下さい。

商品お受渡し場所：ホテルメインロビー  
当日はレストランブルニエ特製アップル  
パイ等販売も数量限定で行っております。  
ぜひご利用くださいませ。



お申込み期限 2025年12月25日(木)まで

ご注文・お問い合わせ  
0957-24-3939

※ご予約の際にお受取り又は配達時間をお知らせ下さい

【お受渡し日時】 12月31日 11:00~17:00

【配達可能時間】 ①11時~13時  
②13時~15時  
③15時~17時

配達地域：諫早市内  
大村市・愛野町・東長崎  
配達料として2,000円(税込)  
別途申し受けます

ホテルグランドパレス諫早

〒854-0061 長崎県諫早市宇都町3-35  
https://hotel-grandpalace.jp

