

ご予約受付中

ホクレンショップの

おせち



※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。
※天候、交通事情によりお渡しが遅くなる場合がございます。※写真はイメージです。

取り扱い店舗

■受付・お問い合わせは、各店サービスカウンターまで
■受付締切日・お渡し日は各ページにてご確認ください。

札幌地区

新発寒店
TEL.011-665-8050
前田店
TEL.011-683-4275
49条店
TEL.011-733-2661
中ノ沢店
TEL.011-573-2560
東郊店
TEL.0123-22-5411

朝里店
TEL.0134-52-4150
屯田8条店
TEL.011-775-1131
平岡公園通り店
TEL.011-882-7520
新しのつ店
TEL.0126-39-3131

江別地区

元江別店
TEL.011-385-5870
大麻北町店
TEL.011-387-5551
ゆめみ野店
TEL.011-391-1660
なんぼろ店
TEL.011-378-2603
由仁店
TEL.0123-82-2011

苫小牧地区

苫小牧店
TEL.0144-53-1133
沼ノ端店
TEL.0144-53-5511
苫小牧しらかば店
TEL.0144-76-2222
エコープ セレス店
TEL.01454-2-2615

函館地区

函館昭和店
TEL.0138-44-0212
森店
TEL.01374-3-2260
エコープ やくも店
TEL.0137-62-2125

※新すながわ店・根室店ではお取り扱いしておりません。

ホテルニドムオリジナル

新年を華やかに迎える格別なおせち。

おせち



D-01 ホテルニドムオリジナルおせち 北海道 海と大地の恵 和洋二段重 (3~4名様用)

重箱サイズ
(外寸)25.5×
25.5×6.0cm
×2段
本体
価格
40,000円
税込価格43,200円
特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに

巻の重

きんき西京焼き、中札内鶏肉の塩麹、紅白蒲鉾、浜中町時
知らず柚庵焼、北海道産いくらの醤油漬、タラバ蟹炭火
焼、幕別産熟成インカの目覚めの金団、北海道産数の子
醤油漬、北海道産鱈子昆布巻き、大牡丹海老炭火焼、北海
道産即き牛蒡、白老虎杖浜産塩たらこ、松前漬、礼文産
蝦夷鮑柔らか潮煮、北海道産蛸の柔らか煮、礼文産蝦夷ハ
フンウニ、十勝産黒豆

式の重

北海道産サフォークの香草パン粉焼き、蕎麦燻した滝川産合鴨ロース、昆布森産真鱈のブルゴ
ーニ風、北海道産平目のソテー プロバンス風、中札内鶏のバロティース柚子胡椒の香り、北海道産
ホタテ貝とキャビアのムース、苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、ふらの和牛のロースト 厚真産ハス
カップソース、函館産いかと安平町ファーム玉置の姫根菜のマリアージュ、苫小牧産 様々なきの
このマリネ、北海道産大助の自家製スモーク ケッパー添え、上富良野地養豚の低温ロースト ハニーマ
スタード風味、音更町産2年熟成プレミアムメークインとタラコ、黒松内アンジードフロマージュの
チーズ、ニドムパティシエ特製ケーキオブリュ

巻の重

北海道産大助の照焼き、紅白蒲鉾、北海道産蛸の柔らか
煮、タラバ蟹炭火焼、苫小牧産黒ソイの味噌柚庵焼き、上
富良野地養豚の味噌焼き、伊達巻、十勝産黒豆

式の重

合鴨のスモーク、とうもろこしのキッシュ、特大ボークソー
セージ、ニドムオリジナルタンドリーチキン風、北海道産
大助の自家製スモーク ケッパー添え、生ハムのサラダ、
小エビの洋風チリソース、上富良野地養豚の自家製ボー
イルハム セージの香り、様々な野菜のピクルスコリアン
ダー風味、北海道産数の子醤油漬

参の重

苫小牧産黒ソイのソテー プロバンス風、中札内鶏のガラ
ンティース、磯つば旨煮、海老の芝煮、北海道産牛のロ
ースト、黒松内アンジードフロマージュのチーズ、豚肉の低
温ロースト ハニーマスタード風味、音更町産2年熟成のイ
ンカの目覚めのサラダ、音更町産2年熟成プレミアムメ
ークインとタラコ、ニドムパティシエ特製ケーキオブリュ



D-02 ホテルニドム 特選おせち 和洋三段重

重箱サイズ

(外寸)20.2×20.2×
6.0cm×3段
本体
価格
24,000円
税込価格25,920円
特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに

生ハムのサラダ、合鴨のスモーク、ニドムオリジナル
タンドリーチキン風、音更町産2年熟成のインカの目
覚めのサラダ、特大ボークソーセージ、とうもろこし
のキッシュ、北海道産牛のロースト、北海道産大助
の自家製スモーク ケッパー添え、苫小牧産黒ソイ
の味噌柚庵焼き、海老の芝煮、北海道産黒豆、厚岸産
牡蛎時雨煮、北海道産いくらの醤油漬、伊達巻、
紅白蒲鉾、小エビの洋風チリソース

D-03 ホテルニドム 特選オードブル (2~3名様用)

容器サイズ
(外寸)21.8×
28.2×5.0cm
本体
価格
12,000円
税込価格12,960円
特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに



D-01~03

受付締切日 12月19日(火)

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

あさ10時からのお渡しとなります

新発寒店・前田店・49条店・中ノ沢店・屯田8条店・平岡公園通り店・
元江別店・大森北町店・ゆめみ野店・東郊店・朝里店・苫小牧店・
沼ノ端店・苫小牧しらかば店・エコーパセリス店

あさ1時からのお渡しとなります

函館昭和店・森店・エコーパヤくも店・なんぼろ店・由仁店・
新しのつ店

※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。※各お料理をやむをえず一部変更させていただく場合もございますので予めご了承ください。※写真はイメージです。

※真冬ですので悪天候・交通渋滞等により、入荷・お渡し出来る時間が多少遅れてしまう場合もあります。お渡し時間ぎりぎりのお受け取りご希望の場合は、出来れば電話確認の上ご来店頂ければ幸いです。

ホクレンショップオリジナル 特製おせち料理

多彩な味わいで食卓を彩るにだわりおせち。



壹の重

青つぶ煮、紅鮭味噌焼き、くるみ鮎煮、煮物(さといも、れんこん、たけのこ、こんにゃく、しいたけ、にんじん、花魁、ふき)、伊達巻き、紅白かまぼこ、牡丹海老姿煮、煮鯛立、一口昆布巻き

貳の重

黒豆、豚角煮、なます、スモークサーモン花、きんとん、寿栗、酢だこ、数の子、鯛照り焼き、いくら醤油漬け

参の重

たらこ甘露煮、鶏肉と豚肉のテリーヌ、合鴨スモーク、ローストビーフ、さつま芋甘露煮、鮑酒蒸し、牛肉こぼろ巻き、ロースベーコン、牛しぐれ笹巻、真鯛西京焼き

200個
限定

D-04
ホクレンショップ
特製おせち料理
三段重

重箱サイズ

(外寸)21.0×21.0×
5.0cm×3段

本体
価格

24,000円

税込価格25,920円

特定原材料: 卵 乳 小麦 えび くるみ



D-04~05

受付締切日 12月19日(火)

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

あさ10時からのお渡しとなります

新発寒店・前田店・49条店・中ノ沢店・屯田8条店・平岡公園通り店・元江別店・大森北町店・ゆめみ野店・なんぼろ店・由仁店

あさ1時からのお渡しとなります

東郊店・朝里店・新しのつ店・苫小牧店・沼ノ端店・苫小牧しらかば店・エーコープセレス店・函館昭和店・森店・エーコープやくも店

60個
限定

D-05
ホクレンショップ
特製おせち料理
二段重

重箱サイズ

(外寸)21.0×21.0×
5.0cm×2段

本体
価格

15,000円

税込価格16,200円

特定原材料: 卵 乳 小麦 えび くるみ

壹の重

青つぶ煮、紅鮭味噌焼き、くるみ鮎煮、煮物(さといも、れんこん、たけのこ、こんにゃく、しいたけ、にんじん、花魁、ふき)、伊達巻き、紅白かまぼこ、牡丹海老姿煮、煮鯛立、一口昆布巻き

貳の重

黒豆、豚角煮、なます、スモークサーモン花、きんとん、寿栗、酢だこ、数の子、鯛照り焼き、いくら醤油漬け

※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。※各お料理をゆむをえさ一部変更させていただく場合もございますので予めご了承ください。※写真はイメージです。

※真冬ですので悪天候・交通渋滞等により、入荷・お渡し出来る時間が多少遅れてしまう場合もあります。お渡し時間ぎりぎりのお受け取りご希望の場合は、出来れば電話確認の上お来店頂ければ幸いです。

年末年始のごちそうに

ホクレンショップオリジナル

刺身

N-01~04

受付締切日 12月19日(火)

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

あさ10時からの
お渡しとなります

●各お料理は、新しのつ店・由仁店他、一部店舗ではお取り扱いできない場合がございます。詳しくはサービスカウンターにてご確認ください。



N-01 豪華盛り
[刺身盛合せ12点]

本体
価格 **6,980円**

税込価格7,538円

※容器は変更になる場合があります。
※本製造作業室内では、卵・えび・
かにを含む商品を生産しています。

特定原材料: えび かに

中とろ 5切×2、ぶり 5切、
ほたて 5切、真だい 5切、
サーモン 5切、ひらめ 5切、
赤えび 5本、本まぐろ赤身
5切、かに棒肉 3本分、
つぶ 1山、あわび 1山



N-02 贅沢盛り
[刺身盛合せ10点]

本体
価格 **4,980円**

税込価格5,378円

※容器は変更になる場合があります。
※本製造作業室内では、卵・えび・
かにを含む商品を生産しています。

特定原材料: えび

中とろ 5切、ぶり 5切、
サーモン 5切、つぶ 1山、
本まぐろ赤身 5切、真だい
5切、ほたて 5切、ばちまぐろ
5切、ひらめ 5切、赤えび 5本



N-03



N-04

[寿司ネタ・手巻きネタ]

**N-03 欲張り
寿司セット**

**N-04 欲張り
手巻きセット**

⑤ 本体
価格 **2,980円**

税込価格3,218円

※容器は変更になる場合があります。
※本製造作業室内では、卵・えび・
かにを含む商品を生産しています。

特定原材料: 小麦

中とろ 5切、真だい 5切、本まぐろ赤身 5切、ぶり 5切、サーモン 5切、ほたて 5切、ひらめ 5切

※各お料理をやむをえず一部変更させていただく場合もございますので予めご了承ください。

※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。※天候、交通事情によりお渡しが遅くなる場合がございます。電話確認の上、ご来店下さい。※写真はイメージです。

ホクレンショップおすすめ!

店内手作り特選握り!

N-05~10

受付締切日 12月19日(火)

お渡し日 12月30日(土)・31日(日)

あさ10時からのお渡しとなります

●各料理は、新しいの店・由仁店他、一部店舗ではお取り扱いできない場合がございます。詳しくはサービスカウンターにてご確認ください。

※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。



N-05 特選握り 団楽〜だんらん〜

まぐろ、ほたて、かに、いくら、うに、
えび、サーモン、とびっこ、いか、玉子

本体
価格 **4,980円** 40貫入
税込価格5,378円
特定原材料: 卵 小麦 えび かに



N-07 特選握り 福寿〜ふくじゅ〜

まぐろ、つば、サーモン、穴子、いか、
うに、いくら、えび、サーモンハラス、
ほたて、かに、真鯛

本体
価格 **1,580円** 12貫入
税込価格1,706円
特定原材料: 小麦 えび かに



N-06 特選握り 慶福〜けいふく〜

まぐろ、かに、サーモン、いか、いくら、
とびっこ、えび、ほたて、玉子

本体
価格 **6,980円** 56貫入
税込価格7,538円
特定原材料: 卵 小麦 えび かに

ホクレンショップおすすめ!

店内手作りオードブル!



N-10 オードブルC

カニ甲羅グルメ焼、海老フリッターチリソース、三元豚
ローズパストラミ、有頭ポイル海老、手羽先から揚、
かに爪フライ、大学芋、海老フライ、チキンモモ唐揚、
海鮮しゅうまい、ワンハンドソーセージ、春巻、枝豆

本体
価格 **4,980円**
税込価格5,378円
特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに



N-08 オードブルA

本体
価格 **2,180円**
税込価格2,354円

海老フリッターチリソース、春巻、三元豚ローズ
パストラミ、チキンステーキ(醤油味)、かに
爪フライ、あげもち、チキンモモ唐揚、鶏肉ポテ
ト包み

特定原材料:
卵 乳 小麦 えび かに

N-09 オードブルB

本体
価格 **3,180円**
税込価格3,434円

海老フリッターチリソース、三元豚ローズパ
ストラミ、チキンステーキ(醤油味)、かに爪
フライ、あげもち、鶏肉ポテト包み、トマト
ソースのミニハンバーグ、海老フライ、手
羽先から揚、おつまみチーズパイ、ワン
ハンドソーセージ、春巻、枝豆

特定原材料:
卵 乳 小麦 えび かに



※各料理をやむをえず一部変更させていただく場合もございますので予めご了承ください。

※すべてのご予約品は数量限定につき、締め切り前でも終了させていただく場合がございます。※天候、交通事情によりお渡しが遅くなる場合がございます。※写真はイメージです。