※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下さい。

帯広地区

めむろ店
TEL.0155-62-4307

おとふけ店
TEL.0155-42-4334

ほんべつ店
TEL.0156-22-3541

みかげ店
TEL.0156-63-2665

りくべつ店
TEL.0156-27-3000

※根室店ではお取り扱いしておりません。

北見地区

るべしべ店
TEL.0157-67-2117

おけと店
TEL.0157-52-3122

たんの店
TEL.0157-56-4111

網走地区

しゃり店
TEL.0152-22-3456

きよさと店
TEL.0152-25-2959

東もこと店
TEL.0152-66-2522

こしみず店
TEL.0152-62-2173

HOTEL-NIDOM

ホテルニドムオリジナル おせち

新年を華やかに迎える格別なおせち。

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

壱の重

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け、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け、北海道産鱈子昆布巻き、大牡丹海老炭火焼、北海道産叩き牛蒡、白老虎杖浜産塩たらこ、松前漬け、礼文産蝦夷鮑柔らか潮煮、北海道産蛸の柔らか煮、礼文産蝦夷バフンウニ、十勝産黒豆

弐の重

北海道産サフォークの香草パン粉焼き、藁で燻した滝川産合鴨ロース、昆布森産真鱈のブルゴーニュ風、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ヌ柚子胡椒の香り、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、黒松内アンジュドフロマージュのチーズ、ニドムパティシエ特製ケークオフリュイ

壱の重

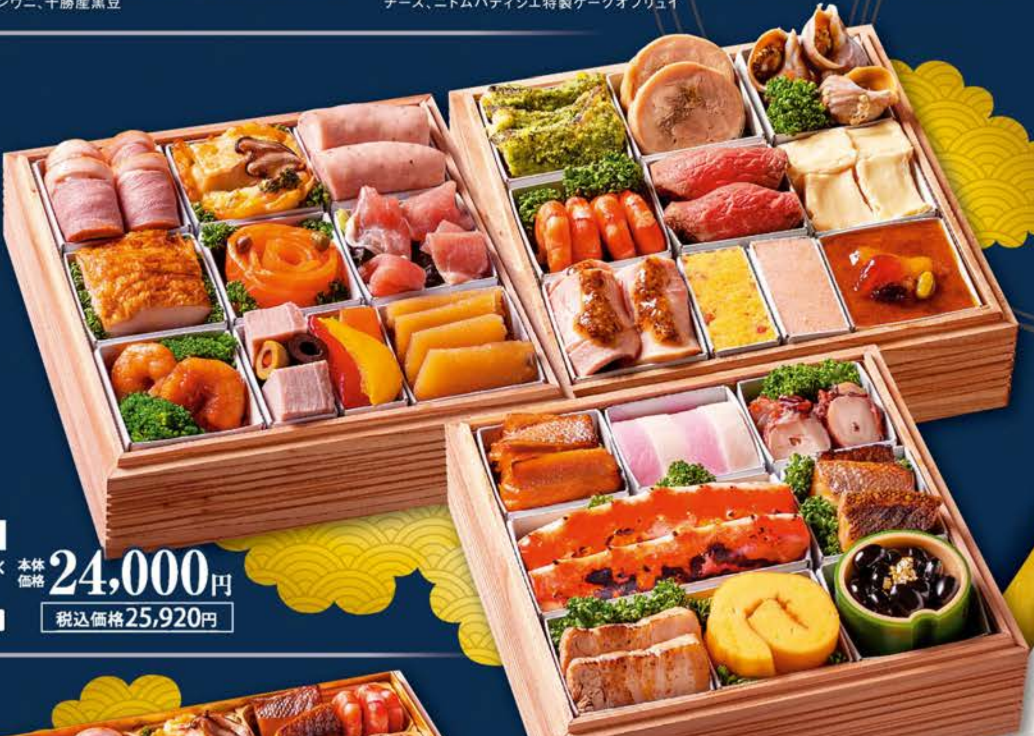
北海道産大助の照焼き、紅白蒲鉾、北海道産蛸の柔らか煮、タラバ蟹炭火焼、苫小牧産黒ソイの味噌柚庵焼き、上富良野地養豚の味噌焼き、伊達巻、十勝産黒豆

弐の重

合鴨のスモーク、とうもろこしのキッシュ、特大ポークソーセージ、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け

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ヌ、礒つぶ旨煮、海老の芝煮、北海道産牛のロースト、黒松内アンジュ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クオフリュイ



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、特大ポークソーセージ、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け、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)

ひる1時からのお渡しとなります

※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こだわりおせち。

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

壱の重
青つぶ煮、紅鮭味噌焼き、くるみ飴煮、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、花麩、ふき)、伊達巻き、紅白かまぼこ、牡丹海老姿煮、煮帆立、一口昆布巻き

弐の重
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、鰤照り焼き、いくら醤油漬け

壱の重
青つぶ煮、紅鮭味噌焼き、くるみ飴煮、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、花麩、ふき)、伊達巻き、紅白かまぼこ、牡丹海老姿煮、煮帆立、一口昆布巻き

弐の重
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、鰤照り焼き、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、牛肉ごぼう巻き、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

※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。

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)

ひる1時からのお渡しとなります

網走セントラルホテル

壱の重
黒豆、栗きんとん、蛸旨煮、伊達巻、紅白なますといくら、鮭の昆布巻き

弐の重
鮭のスモーク、ポークのゼリー寄せ、鶏肉の照り焼きロール、彩りピクルス、ローストビーフ、リンゴのコンポート赤ワイン漬け

参の重
キスのエスカベッシュ、叉焼の八角風味、鴨のオレンジ風味、海老のチリソース、牛八幡巻、三瀬鶏のつくね 赤ワイン風味

A-01	受付締切日	12月19日(火)
	お渡し日	12月31日(日)

ひる1時からのお渡しとなります
しゃり店・きよさと店・こしみず店・東もこと店・るべしべ店・たんの店のみのお取扱いとなります。

20個限定

A-01 網走セントラルホテル
和洋中おせち 三段重 響

重箱サイズ
〈外寸〉21.5×21.5×5.5cm×3段

本体価格 20,371円
税込価格22,000円

特定原材料: 卵 乳 小麦 えび

※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。

ホクレンショップオリジナル 刺身

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

※写真はイメージです。※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

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

※写真はイメージです。
※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

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**

各 本体価格 2,980円
税込価格3,218円

※写真はイメージです。
※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

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、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下さい。

※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。※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。

年末年始のごちそうに

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

※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。

ホクレンショップおすすめ！
店内手作り特選握り！

N-05 特選握り 団欒〜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-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

N-07 特選握り 福寿〜ふくじゅ〜

まぐろ、つぶ、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

ホクレンショップおすすめ！
店内手作りオードブル！

N-08 オードブルA

本体価格 2,180円

税込価格2,354円

※写真はイメージです。

特定原材料：卵 乳 小麦 えび かに

N-10 オードブルC

本体価格 4,980円

税込価格5,378円

※写真はイメージです。

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

※写真はイメージです。

特定原材料：卵 乳 小麦 えび かに

各お料理は、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下さい。※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。※写真はイメージです。