

ご予約受付中

おせち

ホクレンショップの



※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
 ルシナ店
TEL.01456-2-0193

函館地区

函館昭和店
TEL.0138-44-0212
 森店
TEL.01374-3-2260
 エーコープ 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8品目:
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

巻の重

きんぎ西京焼き、中札内鶏肉の塩麹、紅白蒲鉾、北海道産大助の柚庵焼き、北海道産いくら醤油漬、焼たらば蟹、幕別産熟成インカの目覚めの金団、北海道産叩き牛蒡、北海道産子持ちししゃもの昆布巻き、大牡丹海老焼、北海道産数の子醤油漬、日高産時知らず特製リイベ漬、甘海老浜漬、礼文産蝦夷鮑柔らか燗煮、北海道産鯛の柔らか煮、礼文産蝦夷パフウニ、北海道産黒豆

式の重

栗山産サフォークのパテ香草パン粉焼き、滝川産合鴨焼き、上富良野地養豚の低温ローストロースマリネ風味、苫小牧産様々な茸のマリネ、音更町産熟成プレミアムメークインとタラコ、音更町産熟成インカの目覚めのサラダ、北海道産大助の自家製スモークケッパー添え、白老あべ牛のローストビーフ、中札内鶏のガランティニー柚子胡椒の香り、北海道産平目のソテープロバンス風、苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、北海道産ホタテ貝とキャビアのムース、函館産いかと真狩産模様のマリージュ、昆布森産真鰯のブルゴーニュ風、ニドムパティシエ特製ケーキショコラ

吉の重

きんぎ西京焼き、北海道産鱈子昆布巻き、北海道産鯛の柔らか煮、上富良野地養豚の味噌焼き、紅白蒲鉾、北海道産大助の照焼き、松前漬、伊達巻、北海道産黒豆

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ポイルハム 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ニー、焼つばね煮、海老の芝煮、北海道産牛のロースト、自家製マダロのコンフィニース風、上富良野地養豚の低温ローストロースマリネ風味、音更町産熟成インカの目覚めのサラダ、音更町産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 **22,000円**
税込価格23,760円
特定原材料8品目: 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、音更町産熟成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、苫小牧産黒ソイの塩麹焼き、海老の芝煮、伊達巻、厚岸産牡蛎時雨煮、北海道産いくら醤油漬、苫小牧産様々な茸のマリネ、フリッタータ ロレーヌ風、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8品目: 卵 乳 小麦 えび かに



D-01~03 受付締切日 12月21日(日)
お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

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・ルシナ店

よる1時からのお渡しとなります

函館昭和店・森店・エーコープやくも店・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こだわりおせち。

壹の重

なます、黒豆、北海鰯海老、きんとん、ミニマロン、淡皮栗、黒糖ローストポーク、道産いくら、酢だこ、数の子

貳の重

煮物(里芋、花人参、高野豆腐、蒟蒻、椎茸、蒟、筍)、煮帆立、紅あずま甘露煮、豚角煮、松前漬、銀鮭、笹よもぎ餅、紅白蒲鉾、伊達巻、鮭昆布巻き

参の重

チキンロール、スモークサーモン花、鴨スモーク、たこバジル、三色餅、あわび、牛肉ごぼう、煮つぎ、真鯛西京焼、ズワイ爪

200個
限定

D-04 ホクレンショップ
特製おせち料理 三段重 本体
重箱サイズ 価格 **22,000円**
(外寸)20.0×20.0×
5.0cm×3段 税込価格23,760円
特定原材料8品目: 卵 乳 小麦 えび かに

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 本体
(外寸)20.0×20.0× 価格 **15,000円**
5.0cm×2段 税込価格16,200円
特定原材料8品目: 卵 乳 小麦 えび

壹の重

なます、黒豆、北海鰯海老、きんとん、ミニマロン、淡皮栗、黒糖ローストポーク、道産いくら、酢だこ、数の子

貳の重

煮物(里芋、花人参、高野豆腐、蒟蒻、椎茸、蒟、筍)、煮帆立、紅あずま甘露煮、豚角煮、松前漬、銀鮭、笹よもぎ餅、紅白蒲鉾、伊達巻、鮭昆布巻き

D-04~05

受付締切日 12月21日(日)

お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

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・ルシナ店・函館昭和店・森店・エコープやくも店

※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。

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(金)

お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

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8品目: **えび かに**

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



N-02 贅沢盛り [刺身盛合せ10点]

本体価格 **5,500円**

税込価格5,940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8品目: **えび**

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



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

本体価格 **3,500円**

税込価格3,780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。

ばちまぐろ 5切、真だい 5切、中とろ 5切、サーモン 5切、ぶり 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。※写真はイメージです。

※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。※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。

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21日(日)

お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

あさ10時からのお渡しとなります

※各お料理は、新しいの店・由に店他、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、かに、いくら、サーモン、うに、えび、とびっこ、玉子、いか

本体価格 **5,380円** 40貫入

税込価格5,810円

特定原材料8品目: 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 **1,780円** 12貫入

税込価格1,922円

特定原材料8品目: 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、いくら、いか、えび、とびっこ、玉子

本体価格 **6,980円** 56貫入

税込価格7,538円

特定原材料8品目: 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、丸ごとイカ唐揚げ、有頭ボイル海老、春巻、かに爪フライ、海鮮しゅうまい、海老フライ、チキンモモ唐揚げ

本体価格 **4,980円**

税込価格5,378円

特定原材料8品目: 卵 乳 小麦 えび かに



N-08 オードブルA

本体価格 **2,380円**

税込価格2,570円

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

特定原材料8品目:

卵 乳 小麦 えび かに

N-09 オードブルB

本体価格 **3,480円**

税込価格3,758円

海老フリッターチリソース、三元豚ロースパストラミ、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8品目:

卵 乳 小麦 えび かに



※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。

※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。