ホクレンショップの

おせち

ご予約受付中



※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。

東光店
TEL.0166-32-3444

羽幌店
TEL.0164-62-2121

ひがしかわ店
TEL.0166-68-4011

イチヤン店
TEL.0164-22-1314

当麻店
TEL.0166-84-2126

わっさむ店
TEL.0165-32-6011

忠和店
TEL.0166-62-2102

春光台店
TEL.0166-53-1327

秩父別店
TEL.0164-33-3478

幌加内店
TEL.0165-35-2610

ないえ店
TEL.0125-66-3111

フォーレスト店
TEL.0167-22-4340

南ふらの店
TEL.0167-52-2491

※新すながわ店ではお取り扱いしておりません。

HOTEL-NIDOM

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 42,000円
税込価格45,360円

特定原材料9品目：卵 乳 小麦 えび かに くるみ

壱の重
きんき西京焼き、中札内鶏肉の塩麹焼、紅白蒲鉾、北海道産大助の柚庵焼き、北海道産いくらの醤油漬け、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け、日高産時知らず特製ルイベ漬け、甘海老浜漬け、礼文産蝦夷鮑柔らか煮、北海道産蛸の柔らか煮、礼文産蝦夷バフンウニ、北海道産黒豆煮

弐の重
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 ローズマリー風味、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、ふらの和牛のローストビーフ、中札内鶏のガランティーヌ 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根菜のマリアージュ、昆布森産真鱈のブルゴーニュ風、ニドムパティシエ特製ケークオショコラ



壱の重
きんき西京焼き、北海道産紅鮭昆布巻き、北海道産蛸の柔らか煮、上富良野地養豚の味噌焼き、紅白蒲鉾、北海道産大助の柚庵焼き、日高産時知らず特製ルイベ漬け、伊達巻、北海道産黒豆煮

弐の重
合鴨のスモーク、フリッタータ ロレーヌ風、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、海老の芝煮、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、苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、小エビの洋風チリソース、北海道産牛のロースト、自家製マグロのコンフィーニース風、上富良野地養豚の低温ロースト ローズマリー風味、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クオショコラ

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9品目：卵 乳 小麦 えび くるみ

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、特大ポークソーセージ、フリッタータ ロレーヌ風、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、厚岸産牡蠣時雨煮、北海道産いくらの醤油漬け、苫小牧産様々な茸のマリネ、苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、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 13,000円
税込価格14,040円

特定原材料9品目：卵 乳 小麦 えび

D-01〜03
受付締切日 12月20日（日）
お渡し日 12月30日（水）・31日（木）
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。



D-04
200個限定

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〉19.5×19.5×5.0cm×3段

本体価格 22,000円
税込価格23,760円

特定原材料9品目：卵 乳 小麦 えび くるみ

壱の重
なます、黒豆、牡丹海老、きんとん、寿マロン、紅白蒲鉾、伊達巻、紅鮭昆布巻、牛肉と牛蒡の時雨煮

弐の重
煮物（里芋、花人参、高野豆腐、蒟蒻、椎茸、蕗、筍）、黒糖ローストポーク、青つぶ煮、胡桃黒糖、ストロベリー市松、数の子、銀鮭味噌焼、酢だこ

参の重
豚角煮、海老チリソース、煮たらこ、鮑酒蒸し、河豚の馬関造り、ふかひれ、煮帆立、菜の花にしん、松前漬、紅鮭といくらの米麹漬、いくら醤油漬



壱の重
なます、黒豆、牡丹海老、きんとん、寿マロン、紅白蒲鉾、伊達巻、紅鮭昆布巻、牛肉と牛蒡の時雨煮

弐の重
煮物（里芋、花人参、高野豆腐、蒟蒻、椎茸、蕗、筍）、黒糖ローストポーク、青つぶ煮、胡桃黒糖、ストロベリー市松、数の子、銀鮭味噌焼、酢だこ

D-05
60個限定

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〉19.5×19.5×5.0cm×2段

本体価格 15,000円
税込価格16,200円

特定原材料9品目：卵 乳 小麦 えび くるみ

D-04～05
受付締切日 12月20日(日)
お渡し日 12月30日(水)・31日(木)
ひる1時からのお渡しとなります

※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。

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20日(日)
お渡し日 12月30日(水)・31日(木)
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。



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9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、はまち 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9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、はまち 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**

各 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、はまち 5切、ほたて 5切、ひらめ 5切

※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

ホクレンショップおすすめ！
店内手作り特選握り！

N-05〜10
受付締切日 12月20日(日)
お渡し日 12月30日(水)・31日(木)
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。



N-05 特選握り 団欒〜だんらん〜
まぐろ、かに、サーモン、いくら、うに、ほたて、えび、ひらめ、数の子、いか
本体価格 6,980円
税込価格7,538円
40貫入
特定原材料9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、うに、ほたて、えび、ひらめ、数の子、いか
本体価格 8,800円
税込価格9,504円
56貫入
特定原材料9品目：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 1,980円
税込価格2,138円
12貫入
特定原材料9品目：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 2,980円
税込価格3,218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、鶏肉ポテト包み
特定原材料9品目：
卵 乳 小麦 えび かに



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、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
本体価格 4,980円
税込価格5,378円
特定原材料9品目：卵 乳 小麦 えび かに

N-09 オードブルB
本体価格 3,980円
税込価格4,298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9品目：
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。