※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。

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

なんぽろ店
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 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8品目：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、羅臼産時知らず柚庵焼、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、北海道産黒豆

弐の重

北海道産サフォークの香草パン粉焼き、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、白老あべ牛のローストビーフ、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

きんき西京焼き、北海道産鱈子昆布巻き、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、北海道産大助の照焼き、松前漬け、伊達巻、北海道産黒豆

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、磯つぶ旨煮、海老の芝煮、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、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 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、苫小牧産黒ソイの塩麹焼き、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8品目：卵 乳 小麦 えび かに

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

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・大麻北町店・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

ひる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・なんぽろ店・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。

壱の重

紅白かまぼこ、きんとん、寿栗、伊達巻、牡丹海老姿煮、いくら醤油漬け、紅白なます、数の子

弐の重

煮物（さといも、にんじん、高野豆腐、こんにゃく、しいたけ、花麩、ふき）、帆立煮、黒豆、紅鮭味噌焼、合鴨スモーク、紅あずま甘露煮、鮭昆布巻、青つぶ煮

参の重

豚角煮、笹カスタード、スモークサーモン花、牛肉牛蒡巻き、鮑酒蒸し、金目鯛幽庵焼、胡麻ポテ、カニ爪、酢だこ

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〉20.0×20.0×5.0cm×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

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〉20.0×20.0×5.0cm×2段

本体価格 **15,000円**

税込価格16,200円

特定原材料8品目：卵 乳 小麦 えび

壱の重

紅白かまぼこ、きんとん、寿栗、伊達巻、牡丹海老姿煮、いくら醤油漬け、紅白なます、数の子

弐の重

煮物（さといも、にんじん、高野豆腐、こんにゃく、しいたけ、花麩、ふき）、帆立煮、黒豆、紅鮭味噌焼、合鴨スモーク、紅あずま甘露煮、鮭昆布巻、青つぶ煮

D-04～05	
受付締切日	12月20日（金）
お渡し日	12月30日（月）・31日（火）

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・大麻北町店・ゆめみ野店・なんぽろ店・由仁店

ひる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・エーコープやくも店

※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(木)
お渡し日 12月30日(月)・31日(火)

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8品目：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8品目：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 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

(各)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。

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。※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20日(金)
	お渡し日	12月30日(月)・31日(火)

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・由仁店舗、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。

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 5,380円　税込価格5,810円　40貫入

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　税込価格1,922円　12貫入

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、いか、いくら、とびっこ、えび、ほたて、玉子

本体価格 6,980円　税込価格7,538円　56貫入

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、三元豚ロースパストラミ、有頭ボイル海老、手羽先から揚、かに爪フライ、大学芋、海老フリライ、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、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。