ホテル グラン シェール 花巻

年末年始お料理のご案内

2026 / 2027



❶【日本料理】おせち風オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

おせち① 烏賊の土佐揚げ / 海老の艶煮
おせち② 多喜合せ(里芋・筍・亀甲椎茸・梅人参・茄子麸・青味)
おせち③ 帆立と蓮根の柚子味噌焼き
おせち④ 伊達巻 / 赤小板 / 黒豆 / 千代呂木 / 紅白生酢
おせち⑤ 鮑の黄身焼 / 一口昆布巻き / 松前数の子
おせち⑥ 鰤の照り焼き / 白金豚の八幡巻 / さつまいものレモン煮 / 筆生姜



❷【西洋料理】特選オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

合鴨スモークとモッツァレラチーズ / 清流鶏のルーラード
白金豚のローストポーク / 和牛とジャガイモのミートグラタン
鰻と海老の自家製パイ包み / 帆立のシチリア風香草パン粉揚げ



❸【中国料理】特選オードブル盛合せ

限定50セット　4~5人前　**7,800円**

サーモン錦糸巻きと中華クラゲ / 特製海老のチリソース煮
特選牛肉の中華甘味噌炒め / 蟹饅頭海鮮だし餡掛け
白金豚の特大肉団子 特製甘酢ソース掛け / 清流鶏もも肉の唐揚げ 葱の香り



日本料理

❺ 彩り四種の海鮮ちらし寿司

3~4人前　**5,900円**

蟹ちらし / 鰻ちらし / バラちらし
サーモンとイクラちらし / 雲丹 / 錦糸玉子



日本料理

❹ 特上 江戸前握り寿司盛合せ

限定50セット　3~4人前　**10,800円**

おまかせ握り36貫 / 巻物 / 玉子焼き
江戸前の確かな技術と厳選素材で握る、
技と心を尽くした特上握りずしです。
※折詰容器でのお渡しとなります

［ 料理お引渡し期間 ］**2026年12月30日(水)~2027年1月2日(土)の4日間**　［ ご予約締め切り日 ］**2026年12月26日(土)午後6時まで**

［ ご予約・お問合せ先 ］**ホテルグランシェール花巻　TEL 0198-22-7777**　［ ご注文受付時間・受付方法 ］**午前9時~午後6時 お電話またはレストラン店頭にて**

※表示価格はすべて税込です　※写真はイメージです



西洋料理

⑥ たっぷりズワイ蟹と海老の濃厚チーズクリームピザ

3~4人前 **3,300円**

ズワイ蟹 / 海老 / トマト / 赤玉ねぎ / ほうれん草

サイズ:30cm



花巻産「紅玉」使用

レストラン Le Aube謹製

⑫ 芳醇 林檎のタルト・シブースト

限定40セット　6~8人前 **3,600円**

ケーキサイズ 6号(直径約18cm × 高さ4.5cm)

フランスの伝統菓子「シブースト」。低温でじっくりと香ばしく焼き上げたアーモンド風味のタルト生地に、花巻産「紅玉」の芳醇な酸味と上品なカスタードクリームの甘みが、パリッとキャラメリゼした表面と一つになって重なりとろけます。

西洋料理

⑦ 厳選ローストビーフ 2種のソース フライドポテト添え

3~4人前 **5,400円**



西洋料理



⑧ 4種の洋中バラエティミックスフライ 特製タルタル&チリソース

3~4人前 **3,700円**

海老のクルトン揚げ / 清流鶏の唐揚げ
チキン大葉包み揚げ / 蟹爪クリームコロッケ

中国料理

⑨ 本格中国料理 海老の特製紅白ソース二彩盛

3~4人前 **4,000円**

海老チリソース / 海老マヨソース



中国料理



⑩ 本格中国料理 三元豚のやわらか酢豚 特製黒酢ソース仕立て

3~4人前 **3,900円**

中国料理

⑪ 本格中国料理 特製五目あんかけ焼そば

3~4人前 **3,900円**

※麺とあんかけを個別の容器に分けてのお渡しとなります。



年末年始お料理ご注文書

※お料理1品からご注文承ります

レストラン オーブ Le Aube

ご予約・お問合せ **TEL 0198-22-7777**

ご注文受付時間 **午前9:00 ~ 午後6:00**

フリガナ		ご住所	電話番号
お名前			

		お料理名	価格	数量	金額
オードブル	❶	【日本料理】おせち風オードブル盛合せ 〈限定50セット〉	7,800円		円
	❷	【西洋料理】特選オードブル盛合せ 〈限定50セット〉	7,800円		円
	❸	【中国料理】特選オードブル盛合せ 〈限定50セット〉	7,800円		円
日本料理	❹	特上 江戸前握り寿司盛合せ 〈限定50セット〉	10,800円		円
	❺	彩り四種の海鮮ちらし寿司	5,900円		円
西洋料理	❻	たっぷりズワイ蟹と海老の濃厚チーズクリームピザ	3,300円		円
	❼	厳選ローストビーフ2種のソース フライドポテト添え	5,400円		円
	❽	4種の洋中バラエティミックスフライ 特製タルタル&チリソース	3,700円		円
中国料理	❾	本格中国料理 海老の特製紅白ソース二彩盛	4,000円		円
	❿	本格中国料理 白金豚のやわらか酢豚 黒酢ソース仕立て	3,900円		円
	⓫	本格中国料理 特製五目あんかけ焼そば	3,900円		円
ホールケーキ	⓬	Le Aube謹製 芳醇 林檎のタルト・シブースト 6号 〈限定40セット〉	3,600円		円
			小計		円

お引渡し日時

月　日（　）

午前・午後　時　分

［ご来店］午前10:00~午後6:00
［配　達］午前10:30~午後5:30

お引渡し方法

ご来店　・　配　達

配達料

あり(500円)　・　なし(0円)

配達料　円

ご請求金額(合計)　小計+配達料

円

(ホテル記入欄)

受付日　/　（　）

予約担当

備考

お客様へのお願い

- ご注文並びにご注文内容の変更は、12月26日(土) 午後6:00で締切とさせていただきます。
- お料理のお引渡し時間は、午前10:00~午後6:00(配達は午前10:30~午後5:30)の間でご指定ください。
- お買い上げ金額12,000円以上で配達を承ります。(配達料として別途500円を頂戴いたします) なお、配達エリアは花巻市内(東和町・石鳥谷町・大迫町は除く)に限ります。● 表示価格はすべて税込です。

配達時間について

配達が集中する時間帯や交通事情、天候等によりご希望のお届け時間から前後30分程度お時間をいただく場合がございます。何卒ご了承ください。