

おせち



Shin Yokohama

GRACE HOTEL

参の重



厳選素材の滋味を引き出し、
日本料理の技を楽しむ贅の極み

吉の重



和の三段重おせち

式の重



特別限定
10個

大黒天

60,000円(税込)

八寸三段・4~5人前
(24×24×19.5cm)

参の重

・伊勢海老雲丹焼き 紅白はじかみ
・鮑潮煮 金箔羹
・田作り

・花餅手毬

・数の子 鱈甲漬け

・姫栄旨煮 寒天寄せ

・合鴨京風蒸し

・市松柿ロール

・ぶどう豆蜜煮 千代呂木

・柚子釜菊花なます

・羽二重奉書

・姫笹餅

・茹で鰯場蟹

式の重

・黒毛和牛山椒煮 ポン酢餡 山葵

・車海老西京漬け

・いくら醤油漬け

・紅白蒲鉾

・鱈子昆布巻き

・穴子八幡巻き

・伊達巻き

・黒糖胡桃

・鰻巻玉子 詰めたれ

・杉板小町

・祝い煮締め

・梅人參 蒟蒻 牛蒡 椎茸 筍

・隠元 里芋 慈姑 寿高野豆腐

参の重

・身欠き 鯉 甘露煮 金箔

・鱧南蛮漬け

・北海蛸 柔らか煮

・ずわい蟹 羹とサーモンの市松砵巻き

・叩き牛蒡 胡麻酢漬け

・つぶ山葵

・編笠柚子

・栗金団

・海老松風

・むかご 真丈

・若桃蜜煮

・立桂、南天、花卉百合根、鈍豆



新横浜グレイスホテルのおせち料理は、和洋の料理長が「想い」と「匠の技」を皆様にお届けするべく年末のお届けに合わせて仕込や調理をおこなっており、冷凍をせず販売個数も限定し、最適な状態でお届けしております
是非一度ご賞味いただければ幸いです

新横浜グレイスホテル
総料理長 岩崎 和己

特別限定
150個

和洋二段重おせち

恵比寿

36,000円(税込)

七寸二段・3~4人前
(21×21×13cm)

売の重 (日本料理)



式の重

- ・伊勢海老雲丹焼き 紅白はじかみ
- ・鮑潮煮 金箔羹
- ・鮭西京焼き
- ・鰯路味噌焼き
- ・田作り
- ・つぶ山葵
- ・数の子鱈甲漬け
- ・北海道産 たらこ煮
- ・ぶどう豆蜜煮 千代呂木
- ・若桃蜜煮
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・花餅手毬
- ・栗金団
- ・柚子釜菊花なます
- ・祝い煮締め
- ・梅人参 鰯 牛蒡 椎茸 筍 隠元
- ・里芋 慈姑 寿高野豆腐
- ・立桂、南天、花弁百合根

式の重 (フランス料理)



売の重

- ・はこだて大沼黒牛のローストビーフ
- ・エルブ・ド・フロヴァンスの香り 特製ジュを添えて
- ・鰹のヴィネガーマリネ
- ・赤玉葱と金柑のコンフィを添えて
- ・カラス鰯のエスカベッシュグレイス伝統のカレー風味
- ・薩摩芋のシトロンの風味とドライフラムのプレス
- ・無花果とオレンジセックの彩り
- ・カシューナッツのキャラメリゼ シナモン香る雪化粧
- ・フォアグラテリーヌのサフレサンド
- ・フランボワーズコンフィチュールとヒスタチオ
- ・牛タンとモックの茸のマスタードヴィネグレット
- ・コンテチーズとフランス産セミドライアフリコット添え
- ・ずわいがに 白身魚のムーススリヌコット添え
- ・北海道産 いくらを纏わせて
- ・黒豆入りチキンガランティーヌ
- ・ロースハムとトリユフルームチーズのロール
- ・鴨スモークの黒胡椒風味とパールモツツアレ
- ・紅鮭スモークサーモンのルーレ
- ・サワークリームとケイパー添え
- ・彩り野菜のア・ラ・グレック コリアンダーの香り
- ・西洋山葵、立桂、南天、タイム、バセリ

特別限定
50個

洋の二段重おせち

グレイス御節重 フレンチ二段

36,000円(税込)

七寸二段・3~4人前
(21×21×13cm)

売の重



式の重

- ・国産伊勢海老のコンフィサラダ 黄身のヴェール仕立て
- ・林檎・セロリ・胡桃のアクセント エストラゴンの香り
- ・キャベリア プリニ添え
- ・鰹のコンフィグレイ
- ・肝のアクセントとラタトゥイユを添えて
- ・紅鮭スモークサーモンのロゼット仕立て ケイパー添え
- ・薩摩芋のシトロンの風味とドライフラムのプレス
- ・無花果とオレンジセックの彩り
- ・カシューナッツのキャラメリゼ シナモン香る雪化粧
- ・ずわいがに 白身魚のムーススリヌコット添え
- ・北海道産 いくらを纏わせて
- ・彩り野菜のア・ラ・グレック コリアンダーの香り
- ・海の幸と彩り野菜のアスピック仕立て
- ・カラス鰯のエスカベッシュグレイス伝統のカレー風味
- ・鰹のヴィネガーマリネ
- ・赤玉葱と金柑のコンフィを添えて
- ・南天、バセリ、タイム

式の重



売の重

- ・はこだて大沼黒牛のローストビーフ
- ・エルブ・ド・フロヴァンスの香り 特製ジュを添えて
- ・イペリコンパンチエッタを纏ったパテ・ド・カンパーニュ
- ・フランス・モー産マスタード添え
- ・コンソメジュレ セミドライレーズンとコルニッション
- ・黒豆入りチキンガランティーヌ
- ・ロースハムとトリユフルームチーズのロール
- ・鴨スモークの黒胡椒風味とパールモツツアレ
- ・チーズ香るブチシュー ハモンセラーノを添えて
- ・牛タンとモックの茸のマスタードヴィネグレット
- ・コンテチーズとフランス産セミドライアフリコット添え
- ・フォアグラテリーヌのサフレサンド
- ・フランボワーズコンフィチュールとヒスタチオの彩り
- ・フランス産ブチカマンベールとサラミ三種
- ・牛肉の赤ワイン煮込み バイ包み焼き
- ・立桂、西洋山葵、バセリ、南天

オプション料理 ～喜びがさらに広がる一品を～

※オプションのみの販売はいたしておりません。

はこだて大沼黒牛のローストビーフ

素材の旨みを凝縮したグレイスホテルの自信作です



盛り付けイメージ



ローストビーフ3枚入り

5,400円(税込)

(内寸:20.5×14.5×3cm)

- ・ローストビーフ 50g×3枚
- ・グレービーソース 1個
- ・レフォール(お肉のわさび) 2パック
- ・ポム・ドフィース ・クレソン



ローストビーフ5枚入り

8,640円(税込)

(内寸:23×17×3cm)

- ・ローストビーフ 50g×5枚
- ・グレービーソース 2個
- ・レフォール(お肉のわさび) 3パック
- ・ポム・ドフィース ・クレソン

特製スイーツボックス

彩り豊かな見た目にも可愛い
パティシエ特製のスイーツ



盛り付けイメージ



特製スイーツボックス(8個セット) **3,500円**(税込)

(内寸:24×12×4.8cm)

- ・トロピカルフルーツのマカロン ・タルトタタン シナモンの香り
- ・フランボワゼ 赤い果実の華やぎ ・ガトーショコラ・オレンジ
- ・フランス産栗のモンブラン ・苺のフィナンシェ
- ・焙じ茶香るバイクドチーズケーキ
- ・濃厚な抹茶ガナッシュ 柚子コンフィ添え

おせちのお申込みについて

下記のいずれかの方法でお申込みいただけます

※限定販売のため、売り切れの際にはご容赦ください。

お電話	新横浜グレイスホテル【おせち係】 045-474-9515 (10:00~17:30) ※土日祝日が定休日の場合がございます。予めご了承ください。
ホームページ	新横浜グレイスホテル 2027 おせち 検索 こちらのQRコードからもお申し込みいただけます。

お申込み承り期間

〔販売期間〕2026年12月11日(金)まで

配送について

配 送: 有料配送となります

配送手数料: おせち一個につき1,500円(税込)

※来館でのお引き渡しはいたしておりません。

お 届 け 日: **12月31日(木)**

※配送時間のご指定はできません。また、天災などやむをえない事情により、12月31日(木)にお届けできない場合がございます。予めご了承ください。
※本州以外への配送、中国地方の一部への配送は、1月1日(金)の配達となります。詳しくは、ヤマト運輸のホームページをご確認ください。

お届け状態: 冷蔵でお届け

※グレイスホテルのおせちは全て冷蔵でお届けしているため、解凍の必要はなく最適な状態ですぐにお召し上がりいただけます。

お 支 払 い: お届け当日現金引換え

※「大黒天」「恵比寿」「グレイス御節重 フレンチ二段」全てのお料理は旬の厳選素材を使用しているため、仕入れ状況により一部メニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。
※冷蔵庫で保存し、1月2日までにお召し上がりください。

早期ご予約割引

11月30日(月)までに「恵比寿」または「グレイス御節重 フレンチ二段」をご予約いただくと
通常価格より**1,000円割引**いたします。

新横浜グレイスホテル

〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜3-6-15 TEL:045-474-5111 FAX:045-474-9510 <https://www.gracehotel.jp>