

おせち アバローム紀の国



ホテル
アバローム 紀の国

6 ふぐ鍋セット



限定5食 9,500円(税込)

●ふぐ身・あら / 500g(2~3人前) 自家製ポン酢 / 100ml×2本
真空冷凍でのお渡し(発送も可能)

8 巻き寿司



限定70本 1,500円(税込)

予約・変更締切

12月15日(火)まで *10:00~19:00
※事前支払いは、12月25日(金)までお願いいたします。

お受け渡し

12月31日(大晦日) *12:00~15:00
ホテルアバローム紀の国「2階 鳳凰の間」

賞味期限

おせち(お重)・お寿司は1月1日中、年越しそばは1月3日までに
お召し上がりください。

保存方法

おせち(お重)・お寿司は直射日光を避け涼しい場所で保管。
年越しそばは要冷蔵。※期限に関わらずお早い目にお召し上がりください。

おせち配達承ります!▶▶配達は、おせち(お重)のご購入をいただいた場合に限りです。

和歌山市・海南市・岩出市
送料 1,500円(税込)

上記以外の地域
送料 1,500円(税込)
※商品1個につき上記送料がかかります。

31日(大晦日)午後からの配達 ※時間指定は承りかねます。

1日(元旦)の宅急便での配達 ※時間指定は承りかねます。
※寿司、年越しそばは不可。
※宅急便での代金引換(コレクト)の場合、代引手数料はお客様負担となりますので
ご了承ください。

ホテル
アバローム 紀の国
〒640-8262 和歌山市湊通丁北2-1-2

おせちのご購入は公式ホームページ
またはネット予約がお得です!

○お問い合わせは「おせち料理予約係」 tel.073-436-3964



7 九絵鍋セット



限定5食 11,000円(税込)

●九絵身・あら / 500g(2~3人前) 自家製ポン酢 / 100ml×2本
真空冷凍でのお渡し(発送も可能)

9 年越しそば 足赤海老の天ぷら付



限定50個 ●1セット2人前

単品価格 3,000円(税込)

おせちセット 2,500円(税込)

2セット目以降もセット価格で購入いただけます

特典 ご来館受取り特典

おせち(お重)をご購入頂き
受取りにお越し頂いた
お客様にはおせち(お重)1点につき

割引 500円

壺の重
◆鯛黒豆蜜煮
◆小鯛俵焼
◆田作り
◆柚子伊達巻
◆子持ち鮎甘露煮
◆さごし酢
◆紅白サーモン
◆紅白なます
◆鶴大根
◆千代呂木甘酢漬

◆いくら醤油漬
◆小鯛姿焼
◆柚子甘露煮
◆数の子
◆鯨生寿司
◆龍皮巻き
◆たたき牛蒡
◆鶴人参
◆本唐墨
◆蛤真丈

式の重
◆甘鯛柚庵焼き
◆鯛柚庵焼き
◆鯨西京焼き
◆牛味噌漬
◆南高梅
◆菊蕪
◆寿栗甘露煮
◆手長海老甘露煮

◆真魚鰯西京焼き
◆貝柱木の芽焼き
◆穴子八幡巻き
◆鴨ロース煮
◆紅白はじかみ
◆松笠柿
◆結びのし梅

参の重
◆六方小芋含め煮
◆梅人参含め煮
◆蓮根含め煮
◆鶏八幡巻き
◆蝦夷鮑
◆有田川有平蒟蒻田舎煮
◆絹さや

◆梅大根含め煮
◆県産干し椎茸艶煮
◆筍土佐煮
◆足赤海老生姜煮
◆くわい揚げ煮
◆蕨

限定30食

1 六つ葵 極 三段重

単品価格 一般価格 47,000円(税込) Web価格 45,500円(税込)

年越しそばセット 一般価格 49,500円(税込) Web価格 48,000円(税込)

[3~4人用] 18.2×18.2×24.2(cm)

一年の幕開けを慶ぶ極みのおせち

おせち+年越しそば 足赤海老の天ぷら付
お得な年越しそばセット登場!!
2セット目以降もセット価格で購入いただけます



おせち+年越しそばは足赤海老の天ぷら付
お得な年越しそばはセット登場!!
2セット目以降もセット価格で購入いただけます



気軽に楽しめるカジュアルスタイルのおせち

限定60食

5 フレンチ&イタリアンミニおせち

単品価格	一般価格	23,000 円(税込)	Web価格	22,000 円(税込)
年越しそばセット	一般価格	25,500 円(税込)	Web価格	24,500 円(税込)

【1~2人用】16.2×16.2×12.0 (cm)



和洋の料理長の融合作を少人数様用にアレンジし、丁寧に仕上げました

限定40食

4 ミニ和洋三段重

単品価格	一般価格	35,500 円(税込)	Web価格	34,000 円(税込)
年越しそばセット	一般価格	38,000 円(税込)	Web価格	36,500 円(税込)

【2~3人用】16.8×16.8×20.4 (cm)



少人数様用に彩り鮮やかな美味を盛り込んだ和のおせち

限定150食

3 六つ葵 プチ二段重

単品価格	一般価格	23,000 円(税込)	Web価格	22,000 円(税込)
年越しそばセット	一般価格	25,500 円(税込)	Web価格	24,500 円(税込)

【1~2人用】16.8×16.8×13.6 (cm)



和食料理長が厳選したこだわりの食材で、新春を華やかに彩る特選おせち

限定10食

2 六つ葵 特選紀州三段重

単品価格	一般価格	62,000 円(税込)	Web価格	60,500 円(税込)
年越しそばセット	一般価格	64,500 円(税込)	Web価格	63,000 円(税込)

【3~4人用】22.8×16.0×26.2 (cm)

壺の重

- ◆パテ・ド・カンパーニュ
- ◆貝柱のマリネ
- ◆ローストビーフ
- ◆数の子ワイン漬け
- ◆鮑のワイン蒸し
- ◆カヌレ
- ◆ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- ◆にしんの甘酢漬け オレンジ風味
- ◆雑賀崎産イトヨリのオープン焼き
- ◆鰯の黒豆 パニラ風味
- ◆紅茶鴨のロースト オレンジソース
- ◆蟹とクリームのパイ包み
- ◆紋甲イカのマリネ バジル風味
- ◆チキンレモンペッパーロール
- ◆3種のきのこのキッシュ
- ◆天使の海老クルールパイオン煮
- ◆柿とチーズのミルフィーユ
- ◆豚肉のリエット
- ◆ミニブリー (チーズ)

式の重

- ◆バルマ産生ハム
- ◆モルタデッラ
- ◆ジェノアサラミ
- ◆プロシュート・コット
- ◆栗甘露煮
- ◆4種豆のトマト煮
- ◆鳴門金時 レモン風味
- ◆トマトと水牛モッツァレラのピンチョス
- ◆合鴨とオレンジのコンフィのテリーヌ
- ◆本ずわい蟹爪 レモン風味
- ◆カルチョーフィのオイル漬け
- ◆スモークサーモン パラ仕立て
- ◆雑賀崎産鰯のカルピオーネ
- ◆ポークとマロンのパテ
- ◆オマール海老のマリネ
- ◆蛸のパベロンチーノ
- ◆無花果の赤ワイン煮
- ◆トリュフ香るチキンロースト
- ◆若桃のシロップ漬け

参の重

- ◆甘鯛柚庵焼き
- ◆貝柱木の芽焼き
- ◆牛味噌漬け
- ◆紅白はじかみ
- ◆結びのし梅
- ◆梅人参含め煮
- ◆筍土佐煮
- ◆蛸柔らか煮
- ◆くわい揚げ煮
- ◆路
- ◆真魚鰹西京焼き
- ◆鰯西京焼き
- ◆鰯ロース煮
- ◆菊蕪
- ◆六方小芋含め煮
- ◆県産干し椎茸艶煮
- ◆松笠烏賊
- ◆足赤海老生姜煮
- ◆有田川有平蒟蒻田舎煮
- ◆いくら醤油漬け
- ◆栗きんとん
- ◆柚子伊達巻
- ◆鮎甘露煮
- ◆鮎生寿司
- ◆紅白サーモン
- ◆鶴人参
- ◆千代呂木甘酢漬け
- ◆海老のエスカベッシュ
- ◆国産牛のローストビーフ
- ◆牛頬肉の赤ワイン煮
- ◆キャロットバンデビス
- ◆フランス産生ハム
- ◆クラシックシヨコラ
- ◆蝦夷鹿とクルミのテリーヌ
- ◆鮎柚庵焼き
- ◆穴子八幡巻き
- ◆南高梅
- ◆手長海老甘露煮
- ◆梅大根含め煮
- ◆連根含め煮
- ◆鶏八幡巻き

壺の重

- ◆鰯黒豆蜜煮
- ◆小鯛俵焼
- ◆鮎柚庵焼
- ◆鮎西京焼
- ◆牛味噌漬け
- ◆南高梅
- ◆菊蕪
- ◆結びのし梅
- ◆梅大根含め煮
- ◆県産干し椎茸艶煮
- ◆筍土佐煮
- ◆鶏八幡巻き
- ◆足赤海老生姜煮
- ◆有田川有平蒟蒻田舎煮
- ◆路
- ◆真魚鰹西京焼き
- ◆貝柱木の芽焼き
- ◆穴子八幡巻き
- ◆鴨ロース煮
- ◆紅白はじかみ
- ◆手長海老甘露煮
- ◆六方小芋含め煮
- ◆梅人参含め煮
- ◆連根含め煮
- ◆松笠烏賊
- ◆蛸柔らか煮
- ◆くわい揚げ煮
- ◆路

式の重

- ◆鰯黒豆蜜煮
- ◆小鯛俵焼
- ◆鮎柚庵焼
- ◆鮎西京焼
- ◆牛味噌漬け
- ◆南高梅
- ◆菊蕪
- ◆結びのし梅
- ◆梅大根含め煮
- ◆県産干し椎茸艶煮
- ◆筍土佐煮
- ◆鶏八幡巻き
- ◆足赤海老生姜煮
- ◆有田川有平蒟蒻田舎煮
- ◆路
- ◆いくら醤油漬け
- ◆栗きんとん
- ◆柚子伊達巻
- ◆鮎甘露煮
- ◆鮎生寿司
- ◆紅白サーモン
- ◆鶴人参
- ◆千代呂木甘酢漬け
- ◆蝦夷鮑
- ◆田作り
- ◆数の子
- ◆寿栗甘露煮
- ◆さし酢
- ◆たたき牛蒡
- ◆鶴大根
- ◆蛤真丈

参の重

- ◆六方小芋含め煮
- ◆梅人参含め煮
- ◆連根含め煮
- ◆松笠烏賊
- ◆蛸柔らか煮
- ◆くわい揚げ煮
- ◆蝦夷鮑旨煮
- ◆牛蒡月冠
- ◆絹さや
- ◆梅大根含め煮
- ◆県産干し椎茸艶煮
- ◆筍土佐煮
- ◆鶏八幡巻き
- ◆足赤海老生姜煮
- ◆有田川有平蒟蒻田舎煮
- ◆にしん昆布巻き
- ◆路
- ◆真魚鰹西京焼き
- ◆貝柱木の芽焼き
- ◆穴子八幡巻き
- ◆南高梅
- ◆紅白はじかみ
- ◆手長海老甘露煮
- ◆鮎雲丹焼き
- ◆活け車海老
- ◆柚子伊達巻
- ◆伊勢海老柚庵焼き
- ◆さし酢
- ◆たたき牛蒡
- ◆鶴大根
- ◆蛤真丈

式の重

- ◆甘鯛柚庵焼き
- ◆九絵西京焼き
- ◆熊野牛味噌漬け
- ◆松笠柿
- ◆菊蕪
- ◆真魚鰹西京焼き
- ◆貝柱木の芽焼き
- ◆紀州鴨ロース煮
- ◆寿栗甘露煮
- ◆結びのし梅
- ◆蒸したらば蟹
- ◆穴子八幡巻き
- ◆南高梅
- ◆紅白はじかみ
- ◆手長海老甘露煮
- ◆鮎雲丹焼き
- ◆活け車海老
- ◆柚子伊達巻
- ◆伊勢海老柚庵焼き
- ◆さし酢
- ◆たたき牛蒡
- ◆鶴大根
- ◆蛤真丈

予約締切 12/15(火) 【お電話受付時間】10:00~19:00
※事前支払いは、12月25日(金)までお願いいたします。※入荷状況により内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

おせちのご購入は公式ホームページまたはネット予約がお得です!▶

