



二〇二一年

グランパークホテルズ

おせち



彩も華やかな、
新春の口福

古都
KOTO

30,000円

和洋中三段重

〔4〜5人前〕

〔宅の重〕

・黒糖ローストボーク・鶏ハラミ炭火焼き・若桃甘露煮
・鮭西京焼き・梅酢連根の芽・薬付金柑・のしり田作り
・黒糖笹団子・鮑割烹煮・ロブスター・味付数の子
・薄味一口昆布巻・黒豆(クロダマ)・鯛焼焼き
・胡桃のかつお和え・子宝松前漬

〔式の重〕

・古式蒲鉾(紅白)・ふかひれ風中華くらげ・クコの実
・伊達巻・金団・洗皮栗甘露煮・海老塩煮・鱈南蛮漬
・紅白なます・味付いくら・烏賊のうまみ焼き
・帆立菜の花・香り蟹蒲鉾・カリ牛蒡

〔参の重〕

・三色柿博多・若桃甘露煮・チョコブラウニー
・南瓜のキッシュ・ドライトマト赤ワイン煮・蟹信田巻
・胡麻団子・紅茶鴨チャーシュー・パストラミビーフ
・黒糖黒酢の肉団子・海老のチリソース和え・鶏三色巻
・ホーロー豚の角煮・スナッペンエンドウの醤油漬
・たたき牛蒡・青銀杏・梅麩・味付け椎茸・味付け焼き湯葉



舞妓
MAIKO

20,000円

和洋中三段重

〔2〜3人前〕

〔宅の重〕

・栗甘露煮・金団・伊達巻・金胡麻角煮
・のしり田作り・若桃甘露煮・味付数の子
・有頭海老・黒豆(クロダマ)
・紅白なます日向夏風味・味付いくら

〔式の重〕

・子持鳥賊・薄味一口昆布巻・鶏三色巻
・鮓足煮付け・メーブル胡桃・鶏つくね串
・黒糖ローストボーク・サーモンの彩りテリーヌ
・鱈南蛮漬

〔式の重〕

・笹餅申着よもぎ・寒鰯西京焼き・葛あめ(柚子)
・塩トマト甘納豆・柿博多・鶏ハラミ炭火焼き
・なごみ巻法蓮草・なごみ巻海老
・どんこ椎茸柚子煮・梅麩・味付け焼筍



※写真はイメージです。※仕入状況により、内容変更の場合がございます。※記載料金は税込み価格です。

早期ご予約特典

10月31日①までにお申込みいただいた場合

ミドルウッド共通商品券1,000円分をプレゼント!

※グループホテルで利用可能な商品券となります。※受け渡しの際にお渡し致します。※上記特典の変更はいたしかねます。



■お申込み用紙

必要項目をご記入の上、下記のFAX番号または申し込み用紙の写真を撮って右記メールアドレスに送信ください。メール送信後、2〜3日経っても弊社からの返信がない場合は「ガーデンホテル紫雲閣」まで電話にてお問い合わせください。

mw-osechi@middlewood.jp

フリガナ		お電話番号：	
お名前：			
受け渡し方法 どちらかに○を 付けてください ホテル受取 ・ 配送	受取ホテル名：	ご希望商品に○を付けてください 古都・舞妓	
	※配送希望の場合は住所をご記入ください。(配送料を別途頂戴いたします。)		
	〒		
	ご住所：		
		個	

締め切り日：12月11日(金)15:00 フロント受け渡し日：12月31日(木) ※配送の場合、1月1日(金)お届けとなります。

グランパークホテルズ

下記のホテルで電話での受け付けも行っております

■ パネックス八戸
TEL：0178-51-8484

■ パネックス東京[蒲田]
TEL：03-5703-1111

■ パネックス千葉
TEL：043-251-4123

■ パネックス君津
TEL：0439-57-0311

■ ザ・ルクソー南柏
TEL：04-7128-6111

■ エクセル木更津
TEL：0438-22-4123

■ ホテルかずさ[君津]
TEL：0439-52-1020

■ グランポート木更津
TEL：0438-25-3050

■ サヤン・テラス[御宿]
TEL：0470-68-7711

■ ホテルカタラ[伊豆熱川]
TEL：0557-23-2222

※各ホテルの詳細は公式サイトでご確認ください
<https://grandpark-ex.jp/>

グランパークホテルズ

左記のホテルがお近くにない場合は「ガーデンホテル紫雲閣 東松山」でお申し込みください。

■ ガーデンホテル紫雲閣 東松山

TEL：0493-23-5151

FAX：0493-24-4654