

Japanese

割烹菱屋謹製おせち
イメージ



French

フレンチおせち
イメージ



元旦おせち

家族が集う一年に一度の特別な日。
繊細かつ華やかに盛り付けられた
みしまプラザホテルの
元旦おせちで大切な人と
新たな一年を迎える大切な
時間をお過ごしください。



割烹菱屋謹製おせち



素材を厳選し調理法に
こだわって、控えめな
味付けの上品な味わい
に仕上げた、毎年ご好評
をいただく割烹菱屋の
おせちです。

〈割烹菱屋人気の西京焼
き〉は2種。豊かな旨味
が口いっぱい広がる銀鱈。白味噌と相性がよく
若い方にも楽しんでいただけるクリームチーズ。
〈お煮しめ〉は、出汁をたっぷり含ませそれぞれ炊
き上げ、具材の旨味が味わえます。

特に〈極上大玉丹波大豆の黒豆〉厳選した黒豆は、
大きさも味も上品な柔らかさも逸品。薄蜜も最後
までお楽しみいただけます。計15品、バラエティ
豊かで素材の味を追求した割烹菱屋のおせちは、
新年の食卓を華やかに彩ります。

フレンチおせち



みしまプラザホテル特製
「フレンチおせち」。ホテル
のフレンチシェフが厳選し
た食材を、繊細な技とこ
だわりの調理法で仕上げ
た、贅沢な味わいのおせち
です。フォアグラの風味豊
かなテリーヌ、ワインやお

酒にもよく合うサーモンリゼット、しっとり焼き上げ
たローストビーフなど、華やかな料理を詰め合わせま
した。香り高いガリックソースで味わうローストビー
フや、金目鯛で具材を包み、ふくらみ上げたフラン
ス料理「金目のポービエット」もおすすめの一品。新し
い年の門出にふさわしい、格別のフレンチおせちを囲
み、心華やぐひとときをお楽しみください。

限定 200個

2名様用 17,000円(税込)



◎ローストビーフ ◎海老のトマトマリネ マデ
ラ風味 ◎サーモンリゼット ライムの香り
◎フォアグラテリーヌ ◎パテ・ド・カンパー
ニュ ◎ハム ◎北寄貝と帆立のセヴィーチェ
◎金目鯛のポービエット ソースヴァンプラン

限定 300個

2名様用 17,000円(税込)



◎銀鱈西京焼き ◎錦玉子 ◎ふじのくにいきいき
鶏粕漬焼き ◎二色鶏松風 ◎海老 ◎イクラ
◎ズワイ蟹の砵巻き ◎数の子 ◎クリームチーズ
西京焼き ◎お煮しめ ◎中津川栗茶巾 ◎「大玉丹
波大豆」黒豆 ◎蟹真丈 ◎鮑 ◎鮪昆布巻き

元旦おせち

上記の金額の

12/13日までの
ネット注文&決済で

1,000円OFF

にてご購入いただけます

10/31(土)までのご注文で

メイシー商品券(500円)
プレゼント!

※早割特典の対象商品は「元旦おせち」です。特典の商品券は、
おせちご注文1個につき1枚とさせていただきます。

ご注文方法

こちらの QR コードまたは
URL からおせちの
お申し込み画面へ



必要事項
を入力

決済
画面へ

予約日に
受け取り!

ご予約期間

2026年12月13日(日)

限定数に達し次第締切とさせていただきます

お受け渡し

●12月30日(水) 13:00~17:00
●12月31日(木) 9:00~16:00

お受け渡し場所

みしまプラザホテルフロント
〈TEL.055-972-2121〉

【お問い合わせ】みしまプラザホテル予約営業部 TEL.055-972-2428

◆お引き換え状は12月6日(日)以降随時発送させていただきます。◆キャンセルは6日(日)までお受けいたします。◆ご連絡なく当日中のお受け取りがない場合にはキャンセル扱いとさせていただきます。ご返金はいたしかねますので予めご了承ください。(当日連絡のつくお電話番号をご連絡ください)
◆ネット決済に関して、デビットカード・プリペイドカードのご利用は可能ですが「非推奨」という立場を取らせていただいております。

国産うなぎの旨みを、
ふっくらご飯とともに。

鰻おこわ

UNAGI OKOWA

限定 50個 冷蔵 2個セット 3,300円(税込)

長年継ぎ足してきた「素ダレ」をもとに仕立てた甘辛の関東風タレで、職人がふっくら香ばしく焼き上げたうなぎを使用。
国産うるち米ともち米を絶妙にブレンドしたおこわに、秘伝のタレが一粒一粒まで染み込み、噛むほどに旨みが広がります。
蒲焼とおこわの豊かな味わいが楽しめる、ちょっと贅沢なわっぱご飯です。



FUKUMAME

瓶入り

福豆



限定 50個 冷蔵

160g 1,800円(税込)

割烹菱屋謹製おせちは、一品一品に新年への願いが込められた、縁起の良い料理を取り揃えております。中でも自慢は、厳選した極上の大玉黒豆を使った

「極上大玉丹波大豆の黒豆」。大粒でふっくらとした

豆は、上品な含め煮でやわらかく仕上げ、最後まで煮汁をご堪能いただけるほど控えめな味付けにしています。

「黒豆」の「まめ」には、元氣・健康・丈夫という意味があり、「まめに働く」「まめに暮らす」という語呂合わせからも、古くからおせち料理に欠かせない縁起物とされてきました。新しい一年の健康と幸せを願う、割烹菱屋こだわりの味をぜひお楽しみください。



鮑のグラタン



限定 50個 冷蔵

2～3名様用 7,000円(税込)

4～5名様用 12,000円(税込)

昭和27年、菱屋旅館に併設された洋風レストラン『菱屋グリル』より受け継がれてきた、みしまプラザホテル伝統の味「鮑のグラタン」。
柔らかく煮含めた鮑に、食感の良いエリンギ(あわび茸)を添え、鮑の出汁に丹那牛乳とフレッシュクリームを合わせたソースを使用。仕上げるにパルメザンチーズを散らし、香ばしく焼き上げております。クリーミーで奥行きのある味わいを、心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです。食材や器の形状など変更になる場合がございます。また、仕入れ状況により食材が変更する場合があります。

お問い合わせ みしまプラザホテル予約営業部 ☎055-972-2428