

10TH
ANNIVERSARY

参の重 /
中国料理 美麗華

貳の重 /
メインダイニング&ワインバー
イル サーリチェ

壱の重 /
日本料理 花城



和・洋・中 三段おせち
¥39,900税込

壱の重 日本料理 花城

- 蓮根紫蘇酢漬け
- 銀鯉自家製西京焼き
- 黒豆艶煮 千代呂木
- 自家製練り金団
- 鯨の昆布巻き
- 蝦夷鮑山椒煮
- 子蛸の旨煮
- 海老の芝煮
- 紅白柚子なます
- 五色小肌巻き
- 叩き牛蒡利休和へ
- 数の子亀甲漬け
- 野菜の旨煮七種盛り
- 若鶏味噌松風焼き
- 伊達巻き
- 紅白蒲鉾

貳の重 メインダイニング&ワインバー イル サーリチェ

- 国産牛のローストビーフ 和風ソース
- スモークサーモンのおモニエール
- レモンマカロンとスモークサーモンクリーム
- イペリコ豚のサルシッチャ香草パン粉焼き
- フォアグラのクリームブリュレ仕立て
- ドライイチジクの赤ワインコンポート
- ホタテ貝のチーズクルート焼き
- 蟹と海老のパイ包焼き
- ホワイトアスパラのソテー トリュフ風味
- フランボワーズマカロンとブルーチーズクリーム
- 真鯛と彩り野菜のエスカベッシュ柚子風味
- 鴨肉とピスタチオのテリーヌ
- ハモンセラーノ

参の重 中国料理 美麗華

- くらげの和え物
- 蝦夷鮑の香料煮
- ふかひれの姿 醤油煮込み
- 鯛のガーリック風味
- 大海老のチリソース
- 窯焼き鶏叉焼
- 上海風 黒酢の酢豚
- 筍と干し椎茸の煮込み
- 甘酢野菜
- 胡桃の飴焼き
- 紋甲イカと帆立貝柱のXO醤

※写真はすべてイメージです。 ※おせちの献立の内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

二〇二六
新春おせち

ご予約承り中

札幌市内10区に限り
無料配送いたします

お申込み
締切日 12/25(木)

お引渡し
日時 12/31(水)
10:00~18:00

PREMIER HOTEL
TSUBAKI
SAPPORO

新春おせち



料理長
千葉 秀樹



日本料理 花城

一つ一つ丁寧に型取りして食材ごとに炊き分け、素材の旨味を丹念に引き出した旨煮は、年齢問わず皆様に親しんでいただける仕上がりとなっております。伝統の縁起物がきちんと揃った新年のお祝い にふさわしい一段です。



総料理長
宮越 隆宏



メインダイニング&ワインバー イル サーリチュ

低温で時間をかけ仕上げた国産牛のローストビーフをはじめ、お酒とのペアリングを洋食オードブルで表現した一段です。

至福のひとつときをご堪能ください。



料理長
長坂 博人



中国料理 美麗華

中国料理の真髄を味わえ、食べるとこの上なく美味しい、それが美麗華のおせち料理です。ふかひれの姿醤油煮込み、紋甲イカと帆立貝柱のXO醤など、食べごたえのある料理をぎゅっと詰めました。年初めの口福は中国料理でお迎えください。

札幌市内10区に限り無料配送いたします

和・洋・中 三段

お申込み締切日

12/25(木)

お引渡し日時

12/31(水) 10:00~18:00

¥39,900税込



プレミアホテル-TSUBAKI-札幌
〒062-0904 札幌市豊平区豊平4条1丁目1-1
TEL 011-821-1111 (代表)

お申込みはこちらから

FAX: 011-842-6054

「プレミアホテル-TSUBAKI-札幌 おせち」申込み用紙

お申込み日: 2025年 月 日

お申込者様	住所	〒□□□-□□□□			
	フリガナ			電話番号	() -
	氏名				
お届け先 上記とお届け先が異なる場合に ご記入ください。	住所	〒□□□-□□□□			
	フリガナ			電話番号	() -
	氏名				
商 品	品名	金額	個数	合計金額	
	おせち和・洋・中 三段	¥39,900 税込		¥	
お受取り方法	☐ ホテル受取り (12月31日10:00~18:00) ☐ お届け先受取り (12月31日9:00~17:00)				
お支払い方法	☐ 代引き ☐ 前払い(お支払日 月 日)				
備 考					