伝統と格式、浜松を代表する老舗料亭の深い味わい

2027年 迎春 おせち

ご予約承り中



和洋中三段重／縦 20.3cm× 横 20.3cm× 高さ 12.9cm

1 浜松マリオットホテル 和洋中三段重

78,000円（税込）

和食 一段重 × 洋食 一段重 × 中華 一段重

お得な三段重セットです。詳細は裏面をご覧ください。

2 料亭 聴涛館 和食二段重

38,000円（税込）

迎春の慶びにふさわしいロブスターや栗きんとんなど、
彩り鮮やかなお料理をお重に盛り込みました。

壱の重

- 黒豆
- ぶり照焼
- 市松
- ロブスター黄身揚げ
- 黒糖豚バラスライス
- 味付け数の子
- 鰻八幡巻
- にしん巻
- たたき牛蒡
- 海老三昧
- ふき旨煮
- 子宝松前
- 笹麸茶巾
- 空豆絞り
- 友禅紅白串
- くわい松笠甘露煮
- 紅白結び餅
- 若草月冠羊かん
- 胡麻胡桃
- 梅花蓮根
- 空豆青煮

弐の重

- 栗きんとん
- 伊達巻
- 紅白スライス市松
- 真だら子旨煮
- 蝦夷鮑旨煮
- 柚子かぶら
- あんず博多
- 海老艶煮
- 焼き帆立
- 蒟蒻旨煮
- 穂先竹の子土佐煮
- 紅鮭小川巻
- 田作り
- カスタード餅りんご
- いか松笠
- くわい松笠甘露煮
- 紅白結び餅
- 空豆青煮
- 梅花蓮根



和食二段重／縦 20.3cm× 横 20.3cm× 高さ 8.6cm

MARRIOTT HAMAMATSU

浜松マリオットホテル
〒432-8036 静岡県浜松市中央区東伊場 1-3-1
TEL.053-452-2112 FAX.053-453-6673

ケータリングサービス
TEL.053-452-8392

WEB予約はこちら
10/1(木)より
ご予約いただけます


和食一段重／縦 20.3cm× 横 20.3cm× 高さ 4.3cm

③ 料亭 聴涛館 和食一段重

28,000円（税込）

お祝いにふさわしい縁起の良い食材を、
「料亭 聴涛館」の丁寧な職人技でお届けします。

- 安納芋入り栗きんとん
- 鮭西京味噌漬焼
- いくら醤油漬
- 蟹と牛蒡昆布醤油漬
- 紅海老艶煮
- 皇帝海老雲丹焼
- 鰻山椒煮
- 蝦夷あわび旨煮
- 国産牛八幡巻
- 黒豆
- カラスミ風味真丈
- 甲州焼
- 数の子
- 蟹爪柚香漬
- 伊達巻
- 松葉たこ照焼
- 焼き帆立
- 紅茶鴨スモーク
- にしん昆布巻
- 焼姫竹梅酢漬
- 酢蓮根
- 空豆甘煮
- はじかみ

④ 浜松マリオットホテル 洋食一段重

28,000円（税込）

ホテルならではのロースト料理やテリーヌなど、
彩り良く重箱に詰めました。

- サーモンの錦糸ロール
- 合鴨とオレンジのパテ
- オマール海老
- 豚舌テリーヌ
- 焼き海老
- いくら醤油漬け
- シュールージュ
- 紫芋のきんとん
- ローストビーフ
- ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- モルタデラハムのゼリー寄せ
- ふき煮
- キャビア
- ミニブリニ
- 金箔


洋食一段重／縦 20.3cm× 横 20.3cm× 高さ 4.3cm


中華一段重／縦 20.3cm× 横 20.3cm× 高さ 4.3cm

⑤ 浜松マリオットホテル 中華一段重

28,000円（税込）

ホテル伝統の中華焼き物、煮物をふんだんに使い、
正月らしく彩り良く盛り付けたおせちです。

- 紅茶鴨ロール
- 豚バラ炙り焼き
- うなぎちらし
- 海老桜市松
- イイダコ中華和え
- エゾ鮑うま煮
- くらげ
- 白菜の甘酢漬け
- 牛八幡
- のどぐろの翡翠巻き
- 海老の XO 醤風味
- ピーカンナッツ飴炊き
- いか松笠白焼
- 合鴨とチーズのパイ
- ほたて焼き
- 柚子あん笹巻き団子
- 焼き栗
- 若桃甘煮
- ドライトマト赤ワイン煮
- かんざし梅

申し込み締切日 2026年12月22日（火）まで

配達について 60,000円（税込）以上お買い上げのお客様には
無料配達いたします。
※配達エリアは、浜松市中央区とさせていただきます。

ご予約・お問合せ 053-452-8392（ケータリング直通） FAX.053-452-2190
053-452-2112（予約センター直通）

お届け・お渡し日 2026年12月30日（水）17：30 ～ 18：30
12月31日（木）10：00 ～ 16：00
※ご希望日に「おせち料理」をホテル内特設コーナーにてお渡しいたしますので、
恐縮ではございますが当ホテルまでご足労お願いいたします。

キャンセルについて 受取日の3日前より、キャンセル料100%を
頂戴いたしますので、あらかじめご了承ください。

※いずれも販売数量に限りがございますので、売り切れの場合はご容赦ください。※商品お受け取り後、速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。
※諸事情によりメニュー内容や重箱の色・サイズ等が変更になる場合がございます。※宅配商品は天候・交通事情により多少の遅れが生じる場合がございます。
※予約商品につき、受取日の3日前より商品のお取替え・キャンセルは致しかねます。