

ホテルクリスタルパレス 2025▶2026 シェフ特選 パーティーBOX

クリスマスの宴から、新春の華やぎには、
ホテルクリスタルパレスの豊かなご馳走の数々を。

クリスマスに年末年始に 4人前

贅沢フレンチパーティBOX

23,000円(税込)

パーティBOX 冷凍

- ・国産黒豚のトマホークステーキ
- ・ホテル特製国産牛を使ったハンバーグ
- ・常陸牛の赤ワイン煮込み
- ・ココアカレー
- ・常陸牛入りカレー
- ・平打ち生パスタ
- ・ボルチーニクリームの特製パスタソース
- ・温野菜三種(じゃが芋、キャロット、ブロッコリー)
- ・ホテル特製バスクチーズケーキ

オードブルプレート

- ・国産牛のローストビーフ
- ・パテドカンパーニュ
- ・フォアグラとトリュフの金箔飾り
- ・シェフサラダ
- ・厳選魚介と彩野菜ムースの宝石仕立
- ・オーシャンジュエリー
- ・コルニッション パールオニオン
- ・スモークサーモン
- ・合鴨ロース
- ・キャロットラペ
- ・海老の旨煮
- ・サーモンチーズロール
- ・牛肉笹包み

来館引取のみ

こちらのオードブルは
新鮮な食材を多く使用
しているためお早目
にお召上がりください



ホテルクリスタルパレス

2026

おせち

おせち・オードブル
ご予約受付は

12/20 2025年
16:00まで

ホテルシェフの技で仕上げ、珠玉の味を贅沢に詰め合わせた
クリスタルパレスオリジナルおせち料理で、新春を晴れやかに。



気軽に楽しむホテルグルメ

4人前

洋食・中華パーティBOX 冷凍 15,000円(税込)

洋食BOX

- ・国産牛ローストビーフ
- ・ホテル特製国産牛ハンバーグ
- ・常陸牛入り特製カレー
- ・平打ち生パスタ
- ・特製ラグーソース
- ・蟹のクリームグラタン
- ・鴨ロースのスモーク
- ・ココアカレー
- ・筑波鶏のフリカッセ(クリーム煮)

中華BOX

- ・海老のチリソース
- ・四川名菜よだれ鶏
- ・帆立貝の醤油煮
- ・肉団子
- ・桃餅
- ・烏賊の松巻焼き
- ・ちまき
- ・広東叉焼
- ・那珂湊タコのタコ焼き

おせち・オードブル ご予約申込書

お申込みメチ 2025年12月20日(土)16:00まで

お渡し期間	おせち	2025年 12/30(火)、12/31(水)	パーティーBOX	2025年 12/23(火)~12/31(水)
		お渡し時間 15:00~19:00		2026年 1/3(土)、1/4(日)

クリスマスから年末年始にかけてご利用いただけます。宅配冷凍便(有料)でお届けも承ります。一部宅配不可商品あり。

お名前 フリガナ _____ 住所 _____ 連絡先 _____

お支払 現金 / 振込 クレジットカード
お渡し 来館引取 宅配
希望お渡し日 月 日 ※上記お渡し期間をご確認ください。

ご注文

①オードブルおせち 和洋中折衷 三段重(2-3人前)※宅配不可	× _____ 個	①贅沢フレンチパーティBOX(4人前)※宅配不可	× _____ 個
②おせち FAMILY 重和・洋二段重(2-3人前)	× _____ 個	②洋食・中華パーティBOX(4人前)	× _____ 個
③おせち伝統重和二段重(2-3人前)	× _____ 個		
④おせち MODERN 重和・洋・中三段重(3-4人前)	× _____ 個		
⑤おせち贅沢 PREMIUM 重和・洋・中三段重(3-4人前)	× _____ 個		

HOTEL CRYSTAL PALACE
〒312-0023 ホテルクリスタルパレス
茨城県ひたちなか市大平 1-22-1
TEL:029-273-7711(代表)

ホテル品質の味わいを

3~4人前

おせち MODERN 重和・洋・中三段重 28,000円(税込)

和食 巻の重	洋食 式の重	中華 参の重
<ul style="list-style-type: none"> ・床節旨煮 ・市松かまぼこ ・松前漬 ・数の子 ・二色の梅型ゼリー ・伊達巻 	<ul style="list-style-type: none"> ・ズワイ蟹爪のつみれ ・寿蒲鉾 ・帆立貝旨煮 ・子持ち昆布 ・松種烏賊旨煮 ・お煮しめ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ローストビーフのラタトゥイユ添え ・キャビア ・紅茶鴨ロース ・サラミソーセージ ・グリーンオリーブ ・牛肉笹包み
<ul style="list-style-type: none"> ・スモークサーモンのチーズロール ・フォアグラテリーヌとトリュフ金箔 ・シュリンプカクテル ・海老の旨煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・早摘み搾菜と海月の甘酢漬 ・四川名菜よだれ鶏 ・鶏腿肉と彩野菜の身巻 ・白パイ貝旨煮 ・タコ旨煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・祝い鯛の南蛮漬 ・帆立貝の醤油煮 ・塩水海老 ・肉団子の甘酢煮

お申込み・お問い合わせ
HOTEL CRYSTAL PALACE
ホテルクリスタルパレス www.hotel-crystal.jp

〒312-0023
茨城県ひたちなか市大平 1-22-1
TEL:029-273-7711(代表)
FAX:029-273-7742





▲調理イメージ

多彩に華やぐ おせちの新しいスタイル

2~3 人前

オードブルおせち 和・洋 三段重

16,000 円 (税込)

和食

- ・栗金団
- ・丹波種黒豆の蜜含め煮
- ・松前漬
- ・錦なますいくら添え
- ・伊達巻
- ・数の子

洋食

- ・金目鯛と帆立貝柱のカルパッチョ
- ・かねふく明太子のポテトサラダ
- ・イカ、キュウリのマリネ
- ・ネギ塩だれ
- ・小エビのオーシャンジュエリー
- ・パールモッツアレラチーズと生ハムフルーツ
- ・鶏のクリーム煮
- ・パイ包み焼き
- ・カニグラタン
- ・きのこのチャプチェ
- ・ローストポークとローストビーフのキューバサンド
- ・ローストビーフマリネ
- ・常陸牛入りハンバーグ
- ・常陸牛を使ったケサディーヤ
- ・パスタ
- ・ラグーソース (パスタソース)
- ・抹茶ティラミス
- ・パンナコッタ

来館引取のみ

こちらのおせちは新鮮な食材を多く使用しているためお早目にお召し上がりください

子どもから大人まで楽しめるバラエティ

2~3 人前

おせち FAMILY 重 和・洋 二段重

22,000 円 (税込)

和食

- ・蟹爪つみれ
- ・鶏牛房つくね
- ・手毬餅
- ・ポロニアソーセージ
- ・パイ貝旨煮
- ・マス入り栗金団

洋食 冷凍

- ・ベーコンチーズテリーヌ
- ・市松ようかん
- ・彩野菜のムース
- ・伊達巻
- ・寿蒲鉾
- ・国産牛ローストビーフ
- ・ホテル特製国産牛ハンバーグ
- ・常陸牛入り特製カレー
- ・平打ち生パスタ
- ・特製ラグーソース
- ・蟹のクリームグラタン
- ・鴨ロースのスマーク
- ・コキアカレー
- ・筑波鶏のフリカッセ (クリーム煮)



受け継がれる日本料理のお正月

2~3 人前

おせち伝統重 和 二段重

25,000 円 (税込)

巻の重

- ・伊達巻
- ・小袖昆布
- ・編み笠柚子
- ・国産豚黒糖煮
- ・たたきごぼう
- ・松前漬
- ・土佐風味数の子

- ・吟醸なまこ
- ・ひたちなかタコ甘露煮
- ・くるみ松風
- ・葉付きんかん
- ・赤魚の西京焼き
- ・手毬甘露煮
- ・松窪クワイ

- ・二色の梅花ゼリー
- ・衝羽根
- ・お煮しめ

式の重

- ・平磯鮑の旨煮
- ・市松ようかん
- ・田作り
- ・紅白なます
- ・葉付きんかん
- ・丹波種黒豆煮
- ・鴨甲州煮
- ・帆立旨煮
- ・海老艶煮
- ・丹波種黒豆艶煮
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・光魚黒酢漬
- ・黄金金団
- ・栗渋皮煮

新年を彩る至高の重

3~4 人前

おせち贅沢 PREMIUM 重 和・洋・中 三段重

50,000 円 (税込)

和食

- ・国産伊勢海老
- ・近海鮑旨煮
- ・イクラ
- ・唐墨真丈
- ・公魚昆布巻
- ・伊達巻
- ・丹波種黒豆蜜煮
- ・栗金団

洋食

- ・鯛甘露煮
- ・栗渋皮煮
- ・紅白寿蒲鉾
- ・有頭海老
- ・松穂烏賊旨煮
- ・市松蒲鉾
- ・お煮しめ
- ・二色の梅花ゼリー
- ・常陸牛ローストビーフ
- ・キャビア
- ・フォアグラテリーヌ
- ・トリュフの金箔飾り
- ・鴨胸肉のロースト
- ・ボワブルベール風味
- ・紅ズワイ蟹のルーラード
- ・帆立貝柱の燻製グリル
- ・スモークサーモン
- ・コルニッション
- ・グリーンオリーブ
- ・カクテルオニオン
- ・ペッパー風味のクリームチーズ

中華

- ・フカヒレ姿煮
- ・肉団子甘酢餡
- ・国産豚の煮豚
- ・黒酢酢豚
- ・大海老のチリソース
- ・ズワイ蟹蟹爪フライ
- ・桃餅
- ・若桃蜜煮