



⑤贅沢パーティ BOX 4～5 人前 ご来館お渡しのみ ￥43,000 (税込)

クリスマス・年末年始の食卓を演出する

寸法：26×40cm、21×21cm ×2 箱

洋食オードブル

- ・国産牛のローストビーフ
- ・パテ ドカンパーニュ
- ・フォアグラムース 金箔飾り
- ・厳選魚介と彩野菜ムースの
オーシャンジュエリー
- ・ホテル特製煮込みハンバーグ
- ・スモークサーモンのローズ仕立て
- ・紅茶鴨ロースとブラックオリーブ
- ・キャロットラペ

- ・海老旨煮
- ・サーモンチーズロール
- ・牛肉笹包み
- ・ポークとカマンベールのテリーヌ
- ・レーズンバターバケット仕立て
- ・鶏胸肉とオレンジのテリーヌ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・ドライフルーツフロマージュ

和中華オードブル

- ・栗甘露煮
- ・金団
- ・有頭海老の海老焼き
- ・紅白かまぼこ
- ・カレイの西京焼き
- ・数の子なます
- ・クラゲの中華酢漬け
- ・鶏団子の甘酢
- ・海老のチリソース

洋食惣菜 BOX

要冷凍

- ・国産黒豚のトマホークステーキ
- ・国産牛を使ったホテル特製ハンバーグ
- ・国産牛の赤ワイン煮込み
- ・常陸牛入り特製カレー
- ・シンいばらきメシのコキアカレー
- ・平打ちパスタ
- ・ポルチーニのクリームパスタソース
- ・バスケットズケーキ
- ・温野菜

■おせち・パーティ BOX ご予約申込書

お申込み〆切 2026 年 12 月 21 日 (月) 16 : 00 まで

お渡し期間	おせち	2026 年 12/30 水、12/31 木 ご来館お渡し時間 15 : 00 ~ 19 : 00 ①②④のおせちは宅配 (有料) も可能です	パーティー BOX	2026 年 12/23 水 ~ 12/31 木 2027 年 1/3 日、1/4 月 ご来館お渡し時間 15 : 00 ~ 19 : 00

クリスマスから年末年始にかけてご利用いただけます。宅配冷蔵便 (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	ご住所	〒	—	連絡先
		様			

お支払	☐ 現金 / ☐ 前振込	お渡し	☐ 来館引取	受取日	来館	月	日	☐ 15-16 時 ☐ 16-17 時 ☐ 17-18 時 ☐ 18-19 時	お振込	常陽銀行ひたちなか支店 普通 口座番号 6609475 カ) チョウジュソウ
	☐ クレジットカード		☐ 宅配							

宅配を ご希望の方 ※別途送料	配送日	※時間指定は出来ません	フリガナ	〒	—	連絡先
	月	日	様			

ご注文文	①和洋中競演 バラエティ三段重 (3-4 人前) 30,000 円	②茨城の恵み 県産品尽くしの 伝統重 (2-3 人前) 28,000 円	③彩り小鉢のオードブル重 (2-3 人前) 20,000 円	④常陸の厳選食材で紡ぐ プレミアム重 (3-4 人前) 75,000 円	⑤贅沢パーティ BOX (4-5 人前) 43,000 円
	個	個	個	個	個

■ホテル記入欄	受付日： 担当者：	支払日： 支払日：	支払い担当：	合計金額	(税込) 円
---------	--------------	--------------	--------	------	-----------

ホテルクリスタルパレス 〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1 TEL.029-273-7711 FAX. 029-273-7742

ホテルクリスタルパレス 謹製

おせち
2027

常陸の恵みとシェフの技が奏でる

極上の味わい。

クリスタルパレスの特製おせちで、

至福の新年をお迎えください。

ご予約・お問合せ

ホテルクリスタルパレス

〒312-0023 茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL.029-273-7711 FAX.029-273-7742

2026 年 12/21 (月) 16 時 まで

商品お渡し

おせち

ご来館お渡し / 宅配 (有料)

2026/12/30 (水)・12/31 (木)

お渡し時間 15 : 00 ~ 19 : 00

※一部宅配不可商品あり

パーティ
BOX

ご来館お渡しのみ

2026/12/23 (水) ~ 12/31 (木)

2027/1/3 (日)・1/4 (月)

お渡し時間 15 : 00 ~ 19 : 00



■和洋中競演 バラエティ三段重

HOTEL ホテルクリスタルパレス
CRYSTAL PALACE
www.hotel-crystal.jp

75th
CHOJUSO GROUP
REBRANDING

長寿荘グループはおかげさまで
本年で 75 周年を迎えます。
CHOJUSO GROUP
SMILE EXPERIENCE

〒312-0023
茨城県ひたちなか市大平 1-22-1

TEL:029-273-7711 (代表)





和洋中
三段重

①和洋中競演 バラエティ三段重 3～4人前

¥ 30,000 (税込)

和洋中の多彩な味を詰め込んだ、ホテルクオリティのおせち

寸法：20×20cm × 3箱

和食 壺の重

- ・伊達巻
- ・小田原「鈴廣」の紅白かまぼこ
- ・国産葡萄豆甘露煮
- ・有頭焼き海老
- ・葉つき金柑の甘露煮
- ・カレイの西京焼き
- ・茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」黒糖煮
- ・安納芋と笠間栗の栗金団
- ・奥久慈の凍み蒟蒻入り松前漬け
- ・数の子
- ・紅白千代呂木

洋食 式の重

- ・ローストビーフのラタトゥイユ添え
- ・キャビア
- ・スモークサーモンのチーズロール
- ・シュリンプカクテル
- ・フォアグラとトリュフの金箔飾り
- ・紅茶鴨ロース
- ・サラミソーセージ
- ・蟹とかぼちゃのテリーヌ
- ・ドライフルーツフロマージュ
- ・ピクルス

中華 参の重

- ・ひたちなか薩摩芋の胡麻風味
- ・祝鯛の南蛮漬け
- ・白バイ貝の紹興酒風味
- ・四川名菜よだれ鶏
- ・海老の海水漬け
- ・早摘み搾菜とクラゲの甘酢
- ・鴨の山椒風味
- ・肉団子の甘酢
- ・広東叉焼
- ・ひたちなか加工蛸と慈姑の梅風味
- ・桃餅、杏子さわやか煮



和二段重

②茨城の恵み 県産品尽くしの伝統重 2～3人前

¥ 28,000 (税込)

茨城の美味を日本料理おせちで楽しむ

寸法：20×20cm × 2箱

壺の重

- ・常陸大黒 SAZA コーヒー煮
- ・奥久慈の凍み蒟蒻入り松前漬け
- ・ひたちなか干し芋とつくば鶏の炒り鶏
- ・笠間栗を使った栗金団
- ・霞ヶ浦公魚の甘露煮
- ・土浦蓮根の甘酢白煮

- ・常陸大宮柚子を使った紅白なます
- ・奥久慈玉子の伊達巻
- ・鹿行鹿島蛤の真薯
- ・数の子

式の重

- ・磯崎鮑の柔らか煮
- ・茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」黒糖煮
- ・常磐沖天然鮮の西京焼き
- ・常陸牛ローストビーフ
- ・奥久慈黒蒟蒻の有馬煮

- ・県産野菜を使ったお煮しめ
- ・土浦の蓮根
- ・旭村の人参
- ・江戸崎かぼちゃ
- ・行方牛蒡
- ・つくばの原木椎茸
- ・奥久慈湯葉 / 絹さや



和洋
オードブル

③彩り小鉢のオードブル重 2～3人前

ご来館お渡しのみ

¥ 20,000 (税込)

選ぶ楽しさが詰まった、おせちの新しいスタイル

寸法：20×30cm、20×20cm

彩り小鉢

- ・栗金団
- ・丹波種黒豆の蜜含め煮
- ・数の子入り松前漬け
- ・柿入り紅白なます
- ・紅白かまぼこ
- ・ポロニアソーセージ

- ・トリュフ入りポテトサラダ
- ・烏賊、胡瓜の葱塩タレ
- ・シュリンプのオーシャンジュエリー
- ・生ハムとフルーツ
- ・パンナコッタ
- ・ひたちなか特産干し芋を使ったティラミス

オードブル

- ・国産牛入りホテル特製ハンバーグ
- ・常陸牛を使ったケサディヤ
- ・ローストビーフマリネ
- ・きのこのチャプチェ
- ・グリーンオリーブとピクルス



和二段重

④常陸の厳選食材で紡ぐプレミアム重 3～4人前

¥ 75,000 (税込)

ホテルが誇る最高峰のおせちで、極上の新春を彩る

寸法：20×30cm × 2箱

壺の重

- ・常陸の國伊勢海老
- ・奥久慈卵の伊達巻
- ・小田原「鈴廣」の紅白かまぼこ
- ・国産葡萄豆蜜含め煮
- ・笠間栗の栗金団
- ・笠間栗渋皮煮
- ・笠間栗の甘露煮
- ・国産鮑の柔らか煮

- ・甘鯛の塩麴焼き
- ・金目鯛の西京焼き
- ・つくば鶏の炒り鶏
- ・味付け数の子
- ・編笠柚子
- ・葉付き金柑含め煮
- ・唐墨
- ・奥久慈卵の伊達巻

式の重

- ・常陸牛ローストビーフ
- ・茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」の角煮
- ・袋田黒蒟蒻の有馬煮
- ・近江赤蒟蒻の煎り煮
- ・海老芋含め煮
- ・松毬慈姑の阿蘭陀煮
- ・竹の子含め煮
- ・有頭焼き海老

- ・霞ヶ浦公魚の甘露煮
- ・梅花人参
- ・絹さや
- ・土浦蓮根の金平煮
- ・冬菇旨煮
- ・奥久慈凍み蒟蒻入り松前漬け
- ・市松玉子