

2022

グランドホテルニュー王子の

お正月

グランドホテルニュー王子特製のお正月料理で素敵な新年の幕開けをお迎えください

ご予約承り中

ご予約締切日

2021年12月20日(月)まで

※予定数になり次第締め切らせていただきます。
※12月21日(火)以降の変更、キャンセルはできません。

2021年12月31日(金)

お渡し日

お渡し 1階ロビー 11時～14時

配達 10時～17時(時間指定不可)

配達対象商品を含む商品のご購入でご自宅までお届けします。

配達について

【配達対象商品】大三段重・大二段重・小三段重・フレンチおせち
上記商品と同時に「白老牛すき焼きセット」または「箱寿司」または「中華オードブルA・B」をご購入いただくと、苫小牧市内および近郊市町村に限り、ご自宅まで配達いたします。

※配達希望のお客様は代金を12月21日(火)までに事前入金をお願いいたします。
(振込または来館支払/振込手数料はお客様のご負担となります)。
※時間指定はできません。あらかじめご了承ください。

メンバーシップ
会員様限定
特典

お年玉ポイント贈呈!

本紙掲載全商品対象

ご購入金額の5%ポイント還元!

おせちまたはフレンチおせちの

ご来館受取で1,000ポイントプレゼント!

※ご来館受取の場合は当日入会が可能です。配達の場合は、12月21日までに入会手続きが完了した方が対象となります。

※本企画での付与ポイントは1月16日よりお使いいただけます。

苫小牧市発行「プレミアム付商品券」ご利用いただけます。

※商品券ご利用分もメンバーシップクラブカードにポイントが付与されます。



GRAND HOTEL NEW OJI

グランドホテルニュー王子

〒053-0022 北海道苫小牧市表町4丁目3-1

ホームページ <https://www.newoji.co.jp>

おせち

厳選された素材が新年を華やかに彩ります



中華重

海老錦てまり・蛸柔らか煮・豚角煮・カニ爪焼売・
鴨山椒風味・アーモンド蜜煮・カニ風味焼売・
海老のチリソース煮・クラゲ冷菜レモン風味・
チキン三昧・帆立貝柱燻製・道産牛黒胡椒炒め・
甘酢豚・鯉黒酢南蛮

アレルギー 小麦・卵・乳・えび・かに

和食重

目抜西京焼き・紅白蓮根・海老旨煮・羽二重奉
書・小袖昆布巻き・わかさぎ飴炊き・蛸やわらか
煮・金国栗渋皮煮・柚子釜・京風なます・紅白か
まぼこ・いくら醤油漬け・数の子・伊達巻・丹波
黒豆・散し花びら・旨煮(里芋・梅人參・亀甲椎
茸・穂付筍・手まり麩・蒨)

アレルギー 小麦・卵・乳・えび

洋食重

イタリア産プロシュートハム・冷製ドフィノワ・紅鮭
と鰯のエスカベッシュ・カマンベールチーズ・枝付
レーズン・シータイガーと帆立貝のガーリックロー
スト・ほうれん草とグリエールチーズのキッシュ・
王子スモークサーモン・白いんげん豆のマリネ・
国産ビーフシチュー・ボルチーニ・チーズケーキ・
りんごコンポート

アレルギー 小麦・卵・乳・えび

限定
60個

大三段重 37,000円

配達
可能

4名様盛り 25.5cm×25.5cm×6cm

限定
50個

大二段重 27,000円

配達
可能

4名様盛り 25.5cm×25.5cm×6cm

和食重・洋食重・中華重より2種お選びください

限定
140個

小三段重 21,000円

配達
可能

2名様盛り 19.7cm×19.7cm×5.3cm



和食重(小三段)

大三段重・大二段重・小三段重
ご予約・お問合せ

営業販売部(直通) 0144-31-3120

※おせち、白老牛すき焼きセットと同時に他商品のご注文がございましたらお申しつけください。



コラボ商品

すき焼き

A5ランクの白老牛使用

和牛王国ウエムラ

白老和牛王国上村牧場は北海道でも数少ない黒毛和牛を繁殖から肥育まで行う一貫生産農家です。健康の先においしさがあると考えているので、和牛王国ウエムラ牧場の牛たちはよく歩き、自由に動く。だから上品な甘さの脂だけではなく、旨味の余韻が深い赤身も自慢です。

限定
40個

白老牛すき焼きセット 15,000円

4名様盛り

セット内容

和牛王国ウエムラ 白老牛肩ロース(600g)・割り下・玉葱・長葱・春菊・白菜・椎茸・焼き豆腐・葛切り・ケンネ脂・小林農園平飼い玉子(6個)

アレルギー 小麦・卵

おせち/フレンチおせちと同時に購入で配達可能

調理方法を動画で紹介しています▶
(Youtubeへ移動します)



白老牛すき焼きセット
ご予約・お問合せ

営業販売部(直通) 0144-31-3120



箱寿司<大>

箱寿司<小>



限定
60個

箱寿司<大> 14,000円

4名様盛り 52貫

限定
60個

箱寿司<小> 7,000円

2名様盛り 26貫

セット内容

鮭・サーモン・牡丹海老・ずわい蟹・帆立貝・北寄貝
烏賊・蛸・鰯・真鯛・煮炙子・雲丹・いくら

※内容は共通です。

アレルギー 小麦・えび・かに

おせち/フレンチおせちと同時に購入で配達可能

箱寿司<大>・箱寿司<小>
ご予約・お問合せ

こぶし(直通) 0144-31-3163

※箱寿司と同時に他商品のご注文がございましたら、お申しつけください。



限定
20個

フレンチおせち

配達
可能

4名様盛り

35,000円

アレルギー 小麦・乳・えび・かに

手長海老のエチュペ・フランス産鶏のロースト・蝦夷鮑のブルギニオン・たらば蟹と雲丹のテルミドール風・北海道産帆立とイタリア産パンチェッタ

ウエムラ牧場 白老牛イチボ肉のステーキソース・ヴァンルージュ

信州サーモンと海苔のモザイク仕立て・フランス産フォアグラのテリーヌ・セミドライ無花果・カッスーレ・コーンドビーフとパプリカモルタデッラ・ギリシャ風野菜のマリネ・フランス産パンタードとオマール海老のメダイヨン・フロマージュ2種・ボンボンショコラ2種・パート・ド・フリユイ

フレンチおせち
ご予約・お問合せ

グランビュー(直通) 0144-31-3167

※フレンチおせちと同時に他商品のご注文がございましたら、お申しつけください。



おせち/フレンチおせちと同時購入で配達可能

◀ 中華オードブルA

2~3名様盛り

22,000円

限定
30個

フカヒレの姿煮※・樽前湧水豚の柔らか煮※

白老牛の中華風ローストビーフ・オマールエビのチリソース煮
鮑と野菜の塩炒め・余市豚の自家製広東叉焼・大連産クラゲの冷菜・王子スモークサーモン・ズワイ蟹の唐辛子炒め・大海老の野菜巻きハスカップ風味マヨネーズソース・北海つぶ串・生ハムのマンゴームース巻き・帆立から揚げ山椒風・アーモンド飴煮・塔牌「福」紹興酒
※真空状態でのお渡しとなります。湯せんで温めてお召し上がりください。

アレルギー 小麦・卵・乳・えび・かに



限定
120個

中華オードブルB ▶

3~4名様盛り

12,000円

大海老のチリソース煮・道産牛ヒレ肉のブラックペッパー炒め・小海老のブロッコリー入りXO醤塩炒め・豚肉の黒酢炒め・道産ベビーホタテのマヨネーズ炒め・カニ爪シュウマイ・クラゲの冷菜・鶏肉の唐辛子炒め・リンゴとサツマイモのカステラ・自家製煮込み叉焼・エビのクルトン揚げ・合鴨チーズ巻き・イカの葱ソース和え

アレルギー 小麦・卵・乳・えび・かに



中華オードブルA・B
ご予約・お問合せ

桃苑(直通) 0144-31-3162

※中華オードブルと同時に他商品のご注文がございましたら、お申しつけください。