おせち

旧軽井沢 ホテル音羽ノ森特製

信州の食材を中心に、ご家族様でお楽しみいただけるよう
素材の味を生かし、味わい深く仕上げました。
自然の恵みを活かした一品をご堪能ください。



ご予約期間 2026.10.26(月)～12.20(日)

kyu karuizawa
HOTEL OTOWA NO MORI



和重

- 伊勢海老雲丹黄金焼
- 金目鯛柚子庵焼
- 丹波黒豆密煮
- 福味鳥と野菜のハム
- 公魚黒酢仕立て
- 日の出玉子の西京漬
- 金冠蜜（クリームチーズ入り）
- 花蓮根酢漬け
- 信濃なます
- 帆立貝の燻製
- お煮しめ
- 鮑



洋重

- 鴨の燻製と信州リンゴ
- 信州サーモンのリエット
- 根菜とイクラのサラダ
- キャベツとトリュフのサラダ
- パテドカンパーニュ
- オマールエビのエスカベッシュ
- オーストラリア産牛フィレ肉のロースト
- フォワグラと福味鳥のレバーパテ
- クリームチーズ（ピスタチオ / ドライフルーツ入り）



デザート重

- ケークショコラ
- ピスタチオケーキ
- 和栗のモンブラン
- オペラ
- カヌレ
- フィナンシエ
- かのこロール
- 赤ワインゼリーとフルーツ
- 柚子と抹茶のケーキ
- チーズクッキー
- ドライフルーツサンドクッキー
- ルバーブとピスタチオのケーキ
- シャインマスカットのゼリー
- カシスとクリームチーズのムース求肥包

※アルコールを使用した焼き菓子有

和重＋洋重
2段重 43,200円（税込）

和重＋洋重＋デザート重
3段重 54,000円（税込）

2段・3段ともに4名〜6名様用となります。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

ご予約期間
2026.10.26（月）〜 12.20（日）

お渡し期間
（クール便にて配送可 / 送料別途）
2026.12.30（水）・12.31（木）

ご予約・お問い合わせ
旧軽井沢ホテル音羽ノ森
TEL 0267-42-7711