

A detailed still life of a Japanese tea ceremony (chawanabai) set. The arrangement includes a red ceramic teapot (kama), a long blue tray with a shrimp (ebi) and other small items, a white bowl with black olives, a gold bowl with pink pickled items, a white bowl with colorful pickled items, and a small plate with a cherry blossom-shaped pickled item. The set is decorated with green ferns and a red chopstick.



和洋中三段重

箱のサイズ 長角：3段 (215×314×170mm)

◆ 広東式チャーシュー 筍海老真丈
◆ くらげの甘酢和え 寿人參甘酢
◆ 子持尼布紹興酒風味 若桃蜜煮
◆ 本ズワイ蟹爪の揚げ物
◆ 国産伊勢海老塩茹で 海老団子
◆ 杏なると巻き 金柑蜜煮
◆ 飛脚牛肉煮こり 帆立貝柱の燻製
◆ 鯛場蟹中華風マリネ
◆ ふかひれ姿煮 くるみ餡炊き
◆ 鶏・鴨クレープ巻き
◆ 鮑のふくらこ煮 わかさぎレモン煮

紅白臍 ◆ 真鯛醬油煮 ◆ 里芋煮 ◆ ごま団子
 黑豆 ◆ 金箔添え ◆ 伊達巻 ◆ 梅人參 ◆ 舞玉串餅
 椎茸醬油煮 ◆ エンドウ醬油漬 ◆ 桜海老と筍の信田巻 ◆ 煮鮑
 にしん昆布巻 ◆ 松笠慈姑甘露煮 ◆ 花百合根甘露煮 ◆ 田作り
 ロブスター ◆ 紅ズワイガニわらび巻 ◆ 空豆塩煮 ◆
 甘鯛西京焼き ◆ 子持鮎甘露煮 ◆ 筍木の芽和え ◆ 松前漬け
 数の子醬油漬 ◆ 銀穴子八幡巻 ◆ こぼだ栗漬 ◆
 紅白はじかみ ◆ 栗金団 ◆ 手鞠餅 ◆ 蓮根煮
 山ウド味噌漬 ◆ 叩き牛蒡 ◆ いくら醬油漬 ◆

箱のサイズ 長角：2 段 (300×300×130mm)

限定
プレミアム
セット

飛騨牛(3~4人前)・岐阜県産野菜盛り合わせ・卵・GV特製割下付

※ 諸事情により献立の内容が変更となる場合があります。



¥ 26,000 (税込)

1～2人前

箱のサイズ 長角：1 段 (165×333×47mm)



¥ 26,000 (税込)

3～4人前

箱のサイズ 長角：1 段 (285×415×92mm)



¥ 26,000 (税込)

3～4人前

箱のサイズ 長角：1 段 (285×415×92mm)

葵

あおい

和洋中一段重 [限定数 90 個]

和洋中のこだわりの食材を少人数様用にアレンジしました。

- 鮑の柔らか醤油煮 XO 醤添え
- 大連クラゲの錦糸巻
- 胡桃飴炊き
- 蜜汁叉焼
- ブロッコリー
- 寿人參甘酢
- 伊達巻 柿博多 酢蓮根
- 空豆黄味寿司射込み
- 松茸甘鯛庵焼き
- 紅白絞リ 網笠柚子
- 数の子
- 巻海老
- 紅白はじかみ
- 飛騨牛のロースト 和風ソース
- 仔羊ベルシャード焼き グレビーソース
- 帆立貝柱の燻製
- 紅スワイと湯葉の煮凍り
- フカヒレの広東風煮込み 青梗菜
- サーモンのクリームチーズ包み
- ドライフルーツと共に
- フォアグラのブリュレ
- イチジク赤ワイン煮
- 鮭龍皮巻
- 穴子八幡巻
- 田作り
- 子持鮎月ヶ瀬煮
- 蟹砵巻
- 筍 松笠慈姑 梅人參 絹莢
- 熨斗唐墨
- オマール海老のガトー仕立て
- キャビアと金箔飾り
- 葡萄豆 金箔
- いくら
- 柿膾
- 栗金団 栗渋皮煮

※ 諸事情により献立の内容が変更となる場合があります。

慶

よろこび

和食一段重 [限定数 300 個]

毎年ご愛顧いただいている商品を晴れの日の賑わいに
相応しいものになるよう創意工夫をし、進化させました。

- 叩き牛蒡
- 蓮根煮
- 鰹だし焼き目筈
- 梅人參
- エンドウ醤油漬け
- 紅鮭昆布巻
- 烏賊と雲丹の和え物
- かつお胡桃
- 杏子白ワイン煮
- 柿博多
- ローストボーク
- 鰯昆布布
- 蓮根の芽梅酢漬け
- 帆立の燻製
- チキンとキノコの彩りサラダ
- 紅白なます
- いくら醤油漬け
- 牛しぐれ笹包み
- 椎茸醤油煮
- かに信田巻
- 真鰯醤油煮
- 花百合根甘露煮
- 空豆黄味寿司射込み
- 煮鮑
- さくら大豆
- 海老艶煮
- 数の子醤油漬け
- 数の子松前漬け
- 子持昆布醤油漬け
- 田作り
- 龍皮巻
- のどくろ青菜巻
- 伊達巻
- 甘鯛西京焼き
- 紅白はじかみ
- 黒豆 金箔添え
- 栗金団
- 鶏八幡巻
- 子持鮎甘露煮
- 合鴨スモーク
- 松笠慈姑甘露煮
- 真ふぐ昆布和え
- 筍木の芽和え
- 手鞠餅

※ 諸事情により献立の内容が変更となる場合があります。

輝

かがやき

洋中一段重 [限定数 300 個]

おせちを洋風・中国風にアレンジしました。
融合したモダンおせちをご堪能ください。

- ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ
- ごま団子
- 合鴨バストラミ
- ドライトマトのワイン煮
- 胡瓜の柚子風味マリネ
- 松笠いか白焼き
- 杏子白ワイン煮
- ブルーン
- カナダホッキ貝サラダ
- 黒豆 金箔添え
- 鰹とクリンピースのテリーヌ
- イカの梅ジュレ和え
- リンゴと紫芋のバイ包み
- 柿博多
- オマール海老のグラタン
- ブロッコリーコンソメ煮
- スタップドオリブ塩漬け
- ブラックオリブ塩漬け
- 鰹の高菜巻
- 紅スワイガニわらび巻
- 蓮根の芽梅酢漬け
- 海老艶煮
- 中華クラゲクコの実添え
- 若鶏のワイン焼き
- ブロッコリーコンソメ煮
- 紅鮭スモーク
- 彩り野菜のミートローフ
- ボロニアソーセージ
- 鶏肉の菜の花巻
- ストロベリーパウンドケーキ
- ローストビーフ
- ドライトマトのワイン煮
- 胡瓜の柚子風味マリネ
- はかた地どりのテリーヌ
- 克蘭ベリーと
クルミのシロップ煮
- 海老チリソース
- 桃餅

※ 諸事情により献立の内容が変更となる場合があります。

ホテルホームページからのご予約で『ホテルギフト券 ¥1,000』をプレゼント致します。

⇒ 右記の二次元コードを読み取ると、おせち予約画面をご確認いただけます。

※ 但し、11月30日(木)までにご予約いただいたお客様に限らせていただきます。



WEB予約特典

岐山おせち

《受付期間》 2023年10月1日～12月17日まで

※お申し込みはTEL(受付時間 9:00～20:00まで)またはFAX・ホームページからお願いいたします。

※予定数に達しましたら、締切りとさせていただきますので、お早めにお申し込みください。

※お届け日及びご来館お渡し日は、2023年12月31日です。ご来館お渡し時間は8:00～16:00までです。

※消費期限は1月1日24:00となります。

ご来館お渡し特典

ご来館お渡しのお客様には

- ホテル特製マカロン「GRAND VERT GIFUIRO」(5個入り)
※冷凍状態でのお渡しで、消費期限は解凍後6日間となります。
 - 純米吟醸岐山(720ml)×1本
 - 芋焼酎岐山(720ml)×1本
 - PROLOGUE 赤ワイン(720ml)×1本
 - PROLOGUE 白ワイン(720ml)×1本
 - ホテルグランヴェール岐山特製 飛騨牛カレー(200g)×4箱
 - ホテルギフト券¥2,000(有効期限/2024年1月1日～2024年12月31日)
- 上記より、おひとつをプレゼントさせていただきます。

ホテルスタッフが直接配達いたします。

岐阜市・関市・美濃市・各務原市・羽島市
羽島郡岐南町・羽島郡笠松町・瑞穂市
本巣郡北方町・山県市・本巣市
揖斐郡大野町・揖斐郡池田町
安八郡安八町・安八郡神戸町
大垣市(上石津町を除く)

上記エリア以外は宅急便にて
全国配達いたします。※一部地域を除く



《岐山おせち申込書》

※太枠欄はもれなく記入ください。

注文	※ご注文の商品をお選びください。		
	☐ 極 プレミアム	3～4人前 100,000円(税込)	個
	☐ 極 和洋中三段重	3～4人前 55,000円(税込)	個
	☐ 特撰 和洋中二段重	3～4人前 38,000円(税込)	個
	☐ 慶 和食一段重	3～4人前 26,000円(税込)	個
	☐ 葵 和洋中一段重	2人前 26,000円(税込)	個
☐ 輝 洋中一段重	3～4人前 26,000円(税込)	個	
受け渡し方法	※来館の方のみお選びください。		
	☐ ホテル特製マカロン ☐ 純米吟醸岐山 ☐ 芋焼酎岐山 来館 ☐ PROLOGUE 赤ワイン ☐ PROLOGUE 白ワイン ☐ 飛騨牛カレー(4箱) ☐ ホテルギフト券(¥2,000)	☐ 直接配達 ☐ 配送業者(宅急便)による配達	

お名前	ふりがな	TEL () —
		携帯 () —
住所	〒 — (世帯主) 様	
お名前	TEL () —	
	携帯 () —	
お支払い	☐ 振込 ※お申込者様にご請求書とコンビニ振込用紙を送付いたします。	
	☐ 来館 (☐ 現金 ☐ クレジットカード ☐ PayPay ☐ auPay ☐ d払い) ※12月17日(日)までにホテルフロントにてお支払いください。	

● グランヴェール岐山記入欄

来館・郵送・セールス・その他 ()		受注日・担当者	印	受注総合計 ¥	現金 ¥
No.	入力担当	受領日	受領印	ギフト券 ¥	CC・その他 ¥

ホテルグランヴェール岐山 おせちWEB予約申込み

ホテルホームページからのご予約で、『ホテルギフト券¥1,000』をプレゼント致します。

右記の二次元コードを読み取ると、おせち予約画面をご確認いただけます。

※但し、11月30日(木)までにご予約いただいたお客様に限らせていただきます。



ホテル グランヴェール岐山

〒500-8875 岐阜市柳ヶ瀬通6丁目14番地

TEL 058-263-7111 (お問合せ時間 9:00～20:00) FAX 058-263-5517