

水戸三の丸ホテル

令和九年

おせち

承り
期間

2026年12月27日(日) まで
ご予約お待ちしております



新しい年のはじまりを
美味しいおもてなしとともに

 www.rio-hotels.co.jp/mito/

特選おせち三段重

¥ 25,000 (税込)



サイズ(内寸) : 18.5cm×18.5cm(3~4人前)

壹の重

鰯 西京黄身焼
紅 ユーカ 檸檬煮
煮 鮑
味付け数の子
ワカサギ南蛮漬
海老真丈
土浦蓮根甘酢漬
川海老佃煮
鰹 胡桃
松前漬
イクラ醤油漬
餅玉すだれ

貳の重

常陸牛大和煮
梅麩
バナメイ海老あご芝煮
鯉昆布巻き
紫花豆
花サーモン
モッツアレラチーズ
ほのあかね伊達巻
林檎金時
合鴨スモーク
筈間の栗甘露煮
牛肉八幡巻き
路緑煮

参の重

蜜汁叉焼
タコ足の醤油煮
あんずのラム風味
ドライマトの赤ワイン煮
焼き帆立
海老のテリース
ローストポーク
チキンのペーコン焼き
中華クラゲ
胡瓜と大根と人参の
中華風ビクルス
ミニフルーツ串

厳選おせち一段重

¥ 14,000 (税込)



サイズ(内寸) 19cm×29cm(2~3人前)

鮑の柔らか煮
タコ足の醤油煮
蜜汁叉焼
イカの松笠焼き
ドライマトの赤ワイン煮
海老のテリース
あんずのラム風味
合鴨からし煮
焼き帆立
チキンのペーコン焼き
中華クラゲ
有頭海老の香り煮
海老湯葉巻き
ビリ辛こんにゃく
ローストポーク
胡瓜と大根と人参の
中華風ビクルス
ミニフルーツ串

ご予約・お引渡し日時について

申込期限 2026年12月27日(日) まで

お引渡し日時 2026年12月30日(水)・31日(木)
10:00~19:00

お支払い方法 下記の二種類よりお選びいただけます

①ご来館によるお支払い
10:00~19:00 (現金・クレジット可)

②お振込みによるお支払い
下記口座へお振込みください。
期日: 12月25日(金) まで
常陽銀行本店営業部 当座0001234
口座名 (株)リオ・ホテルズ水戸



配送について

クール便での配送も行っております。
ご希望の際は、ご注文時にお申し付けください。
なお、配送料はお客様のご負担となりますので、
予めご了承くださいませ。
※ご利用の場合、お支払いは事前支払いとなります。

配送料

1個あたり
1,560円(税込)

ご予約・お問い合わせ

お電話にて
ご予約を承っております。
この機会にぜひご賞味くださいませ。

029-221-3011

受付時間 10:00~18:00