

hotel nikko tsukuba

# Merry Christmas

2023

SPECIAL SELECTION



心ときめくクリスマスケーキと  
他では味わえない洗練されたお料理で  
ラグジュアリーなひとときを

ホテル日航つくばのパティシエによる  
趣向を凝らしたクリスマス特別メニュー  
見た目も華やかで洗練された美しさ  
一口食べるたびに驚きと感動の美味  
ラグジュアリーなクリスマスにふさわしい  
至福のひとときをお楽しみください

Monde  
argente 2023



バニラ  
パヴァロワーズ  
いちご  
いちごスライス  
シェンティ  
フランボワーズ  
いちご  
クレーム  
シャンティ  
シュトロイゼル

50個限定

1 モンドゥ アルジェンテ 2023

¥6,500 *One Harmony* ¥5,850

サイズ:6号 / 特定原材料:卵・乳・小麦・落花生

Nocturne 2023



ウエハース生地  
ムースショコラ  
アレジエ  
ビスキュイショコラ  
フランボワーズ  
グラーサージュショコラ  
クレーム柚子  
クレモー キャラメルサレ  
クリスマスアテンク

50個限定

2 ノクターン 2023

¥6,000 *One Harmony* ¥5,400

サイズ:5号 / 特定原材料:卵・乳・小麦・落花生

Forêt de  
neige 2023



フラケット  
ショコラブラン  
ムースフロマー  
フラン  
ビスキュイ  
ジョコドバザリック  
シャンティヴァニユ  
グラーサージュ  
ショコラブランヴァニユ  
ジュレタイベリー  
ムースフルーツバザリック  
ハーダサレ

50個限定

3 フォレドゥ ネージュ 2023

¥6,000 *One Harmony* ¥5,400

サイズ:5号 / 特定原材料:卵・乳・小麦・落花生

※各ケーキのオーナメントは食べられません ※各ケーキは洋酒を使用しております



# お二人で過ごすワンランク上のディナー



20個限定

肉の旨味がじゅり味わえるローストビーフを茨城県産「霞浦牛」でご用意しました

盛り付け例  
2人前

4 霞浦牛のローストビーフ グレービーソース  
ホースラディッシュと5種の野菜添え 約150g×2枚  
¥9,000 *One Harmony* ¥8,100

サイズ: 内寸20×20×5cm 特定原材料: 卵・乳・小麦



魚介やコールドミートの彩り豊かな前菜とシェフおすすめの前菜料理をご自宅でお楽しみいただけます



▲1段～憧めきのクリスマス～ ▲2段～聖夜に乾杯～

■セット内容: [1段]～憧めきのクリスマス～ ◆煮鮑 ハーブドレッシング添え ◆帆立貝のスモーク ◆トラウトサーモンの炙り キャビア添え ◆コールドミートの盛り合わせ(フォアグラ、プロシュート、パテドカンパーニュ、ナポリサラミ、自家製ピクルス、トリュフカマンベールチーズ) [2段]～聖夜に乾杯～ ◆真鯛のバラ仕立て ◆オマール海老と白身魚のムース サフラン香る白ワインソース ◆有頭海老のボツシェ添え ◆霞浦牛フィレ肉のグリル 野菜添え 芳醇な赤ワインソース(湯せん:温めるとよりおいしくお召し上がりいただけます) 【別添え】◆シーフードクラムチャウダー ハイ包み焼き ◆パン2種(パン・オレ・バゲッティース)

5 クリスマスディナーボックス

¥35,000 *One Harmony* ¥31,500

サイズ: 内寸19×19×4cm×2段 特定原材料: 卵・乳・小麦・えび・かに

20セット限定

盛り付け例  
2人前

## パーティーを盛り上げる、とっておきのごちそう。

クリスマスパーティーを華やかに彩る人気の前菜を詰め込みました



menu

- シーフードマリネ ●有頭海老のポイル
- トラウトサーモンの炙り ビストゥーソース添え
- 煮鮑 ハーブドレッシング添え
- 帆立貝のスモーク ●フォアグラのテリーヌ
- トリュフカマンベールチーズ ●チキンロール
- パテドカンパーニュ ●ナポリサラミ ●プロシュート
- 自家製ピクルス ●フルーツ3種 ●枝付きレーズン

6 クリスマスプレミアムオードブル

¥15,000 *One Harmony* ¥13,500

サイズ: 内寸25×25×3cm 特定原材料: 卵・乳・小麦・えび・そば

20個限定



盛り付け例

7 ホテル日航つくば特製キャビア 約18g

20個限定

つくば市で飼育された6kg以上のチョウザメの卵をイタリア シチリア島の岩塩で塩漬けしました。市販では8~10%の塩分濃度のところを、ホテル日航つくばでは3%の塩分濃度でとろけるような食感と濃厚な味わいのキャビアに仕上げました

¥9,000 *One Harmony* ¥8,100

特定原材料: なし ※プリニと野菜はついておりません



盛り付け例

8 国産牛のローストビーフ グレービーソース

30個限定

ホースラディッシュと3種の野菜添え  
約800g スライスカット8~10枚入  
じっくりと丁寧に焼き上げたローストビーフはパーティーのメインディッシュにおすすめです

¥18,000 *One Harmony* ¥16,200

特定原材料: 乳・小麦



盛り付け例

9 国産鶏のローストチキン

50個限定

3種の野菜添え 約1,100g  
クリスマス定番のメニュー。きめが細かく柔らかな国産鶏をふくらみジューシーに仕上げました

¥5,000 *One Harmony* ¥4,500

特定原材料: 乳・小麦

\* *One Harmony* はOne Harmony会員(入会金、年会費無料) 10%割引料金です。他優待特典との併用はできません \*商品はすべて消費税込価格です

\*クリスマス商品の配達承っておりません \*市場の状況により、料理内容が変更となる場合がございます \*商品は数量限定のため品切れの際はご容赦ください \*掲載写真・イラストはイメージです。

お申込み  
お問い合わせ  
専用ダイヤル

レストラン セリーナ [本館2階]

TEL.029-852-5065

(受付時間/10:00~14:00)



Webお申込み

お受取り期間/12月23日(土)~25日(月)

お受取り時間/14:00~17:00

お受取り場所/[本館2階] レストラン セリーナ

店頭お受取りのみ

ご予約お申込み締切

12/15(金)

ホテル日航つくば

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1 TEL.029-852-1112(代)  
www.nikko-tsukuba.com