



新年に美味しい笑顔の花が咲く、「花しぶきリゾート」の特製おせち料理。

HANASHIBUKI
RESORT GROUP
Tateyama Chiba

年末年始を美味しく彩る団欒メニュー

ご家庭で大活躍間違いなしのプロの味！ おせち料理と一緒にご注文ください。



五目ちらし鮭セット・お雑煮セット

オリジナルの鮭酢で仕上げた、具だくさんの五目ちらし鮭の素と、料理長秘伝のダシが決め手の絶品お雑煮を詰め合わせた団欒セットです。【4人前】

3,500円 消費税込



お正月限定 金目鯛こってり煮

房総産の金目鯛を贅沢に丸ごと1匹使い、房総の伝統的な漁師料理風にこってり甘辛で豪快に煮込みました。金目鯛の甘みとタレの美味さがマッチした濃厚な姿煮です。

4,500円 消費税込

冷凍商品



黒毛和牛すき焼き

料理長が厳選した黒毛和牛の上質なロース肉を、すき焼き用に切り分けました。花しぶきオリジナルの割り下と具材をセットでご用意いたします。【2人前】

6,000円 消費税込



次回予告

HANASHIBUKI
RESORT GROUP

人気のネタをふんだんに使って、
鮓職人が本気で作った恵方巻。
12月より予約受付スタート
いたします！



「おせち料理」のご注文・お問合せは

花しぶきリゾート
HANASHIBUKI RESORT GROUP

館山市塩見 233-4 TEL:0470-29-0236

<https://hanashibuki.com>

花しぶきリゾート「おせち料理」ご購入のお客様にもれなく!!

「花しぶきリゾート共通商品券」

おせち1個につき、1,000円の商品券を
1枚進呈させていただきます。

¥1,000
プレゼント



年末年始はご馳走三味。



花まる PREMIUM COMBO

HANAMARU プレミアムコンボ

おせち三段重 + 団欒メニューのコンボセット
約三〜四人前

数量限定 二〇個

五五、〇〇〇円

消費税込

一番人気のおせち三段重「匠味」と、
三つの「団欒メニュー」をお得なセットに。
年末年始の食卓をプレミアムに演出します。

+



お正月限定 金目鯛こつてり煮
1箱<丸ごと1尾>



五目ちらし飾りセット&お雑煮セット
1セット【4人前】



黒毛和牛すき焼き
2セット【4人前】



おせち三段重
約三〜四人前

匠味

TAKUMI

数量限定 五〇個

三五、〇〇〇円

消費税込

売の重

- ◆ 館山産伊勢海老の釜茹で
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 鱈子昆布巻
- ◆ 栗入り金団
- ◆ 千代呂木
- ◆ 干柿博多
- ◆ 伊達巻
- ◆ 田作り
- ◆ 叩き牛蒡
- ◆ 丹波産黒豆
- ◆ 錦玉子
- ◆ 松風

式の重

- ◆ 鯛味噌燗焼
- ◆ 数の子味噌漬
- ◆ いくら
- ◆ 紅白なますと銀鮭の小川巻
- ◆ 特製・あわびの旨煮
- ◆ 国産黒毛和牛ローストビーフ
- ◆ はじかみ
- ◆ 有頭海老艶煮
- ◆ サーマンマリネ
- ◆ つく羽根

参の重

- ◆ 花人参
- ◆ 筍旨煮
- ◆ さざえ磯煮
- ◆ 床節の旨煮
- ◆ 六方里芋
- ◆ 手毬麩
- ◆ 松前漬
- ◆ 花百合根
- ◆ 青梅煮
- ◆ 豚八丁煮
- ◆ 六子八幡巻
- ◆ 金柑蜜煮
- ◆ 六方くわい
- ◆ 花魁
- ◆ 鳥賊こがね焼き

贅沢食材を「花しぶきリゾート」伝承の技で至高の味わいに仕上げました。



館山産 伊勢海老 黒潮育ちの房総で水揚げされた伊勢海老をまるごと一尾使い、彩り鮮やかな釜茹でに仕上げます。

あわび 磯の香がたまらない貝の王様・あわびを特製のレシピで絶品の旨煮にしました。

黒毛和牛 ローストビーフ 自家製のローストビーフは国産の黒毛和牛を使用。とろけるような柔らかさと上品な脂を味わって。

味噌漬け数の子 厳選した数の子の特製西京味噌でじっくり漬け込みました。絶妙な食感と甘さを堪能ください。

丹波の極上黒豆 おせちには欠かせない黒豆は丹波産の極上素材を使用。ふっくら艶々に炊き上げました。

おせち二段重
約三〜三人前



美味しさの花開く！
たっぷり満足の彩りおせち。

満開

数量限定 三〇個

二五、〇〇〇円

消費税込

MANKAI

「花しぶきリゾートの特製おせち」共通のご案内

- 手作り・生詰めの新鮮おせちですので、そのまま召し上がれます。
- 掲載の写真は全てイメージです。料理内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます。
- 消費期限：冷蔵保管で1月1日まで