創業60周年 仕出し料理「御園」 2024／vol.41 秋の保存版　まごころを込めてお届けします

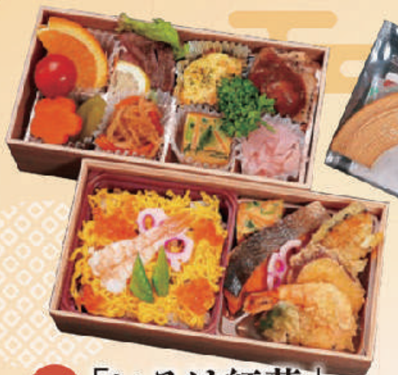
御園（みその）秋のお届け料理

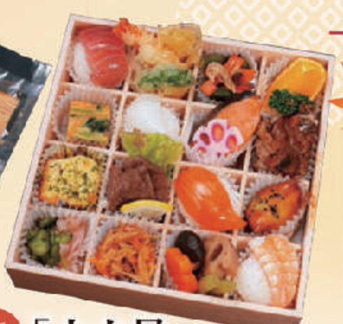
秋のお彼岸
家族親戚のお集まり
秋の行事

ご法事
お祝い
会議・おもてなし
学校行事・イベント
など

商品はこの他にオードブル・お寿司など豊富にご準備しております。

季節の折詰
会議、研修、各種お集まりに
秋のおもてなし弁当


34「いろは紅葉」
スイーツ付き
サイズ：20.5×10.5cm
二段 2,200円（税込）


11「十六景 秋の味めぐり」
サイズ：21.3×21.3cm
2,200円（税込）

39 特選九種の幕の内弁当「秋のにぎわい」
サイズ：21×21cm
2,000円（税込）

16「御園秋小箱」
サイズ：20.6×15.6cm
1,400円（税込）

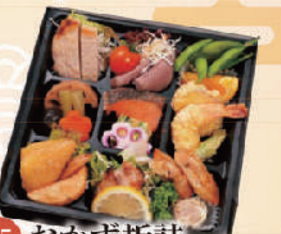
17「いちょう」
サイズ：21×21cm
1,700円（税込）

22 お赤飯弁当「かさね」
サイズ：20.5×10.5cm
二段 2,200円（税込）

20 口福の二段重ね「小秋」
サイズ：12×12cm
二段 1,700円（税込）

23 口福の三段重ね「千種」
サイズ：12×12cm
三段 2,500円（税込）

24 おかず折詰 味百華「つつじ」
サイズ：21×21cm
1,700円（税込）


25 おかず折詰 味百華「りんどう」
サイズ：21×21cm
2,000円（税込）

御園×大商金山牧場
一段サイズ：20.5×10.5cm

山形県産のお肉を食べくらべ！

とんぶた亭は白ご飯の変更可能です【各3折以上で承ります】
- 炊き込みご飯へ変更＋300円（税込）
- ちらし寿司へ変更＋400円（税込）
- お赤飯へ変更＋400円（税込）

肉のおもてなし とんぶた亭 「米の娘ファーム」産

6 米の娘ぶた®の「ヒレかつ＆ハンバーグ膳」
二段 2,000円（税込）

5 米の娘ぶた®の「ヒレかつ＆西京焼き膳」
二段 2,300円（税込）

肉のおもてなし べこや 「大商もがみ牧場」産

30 山形牛の「ローストビーフ御膳」
二段 2,000円（税込）

31 山形牛の「ミスジステーキ御膳」
二段 2,500円（税込）

お祝いからご法事まで
さまざまなお集まりのお席に

折詰会席
サイズ：28×21cm

箱膳会席
一段サイズ：32×12cm

炊き込みご飯
304 折詰会席「木蓮（もくれん）」
3,500円（税込）

ちらし寿司
305 折詰会席「睡蓮（すいれん）」
4,000円（税込）

手まり寿司
306 折詰会席「百合（ゆり）」
4,500円（税込）

234 箱膳会席「新緑（しんみどり）」
三段
5,500円（税込）

235 箱膳会席「若葉（わかば）」
三段
6,500円（税込）

236 箱膳会席「青葉（あおば）」
三段
8,500円（税込）

261 ご仏膳
サイズ：28×21cm
3,500円（税込）

お子様もうれしい 仕出しのお弁当シリーズ
リニューアル

241「たんぽぽ」
サイズ：21×21cm 1,100円（税込）

240「チューリップ」
サイズ：21×21cm 1,700円（税込）

仕出し・弁当
お祝い・ご法事
御園（みその）
☎0234-22-3734

受付時間・配達時間
午前9時～午後5時まで
（店休日を除く）

店休日
火曜日

カート機能が付いて便利になったホームページをご覧くださいませ。
仕出し 御園 検索
https://misono-ryouri.com

お電話一本、お手元までお届けいたします。お電話またはFAX、メールで「御園」までご注文ください。ご利用日の3日前まで承ります。
お子様弁当を除いてお弁当は1商品につき各3折以上で承ります。※数量・内容が決まらなくてもご予約いただけます。まずはお電話ください。

〒998-0834 山形県酒田市若竹町1-1-1ホテルリッチ＆ガーデン酒田1F FAX 0234-22-3755

【お知らせ】御園「宅配料理」配達料ご負担のお願い

昨今、ガソリン代の高騰、食材費、包材費の相次ぐ値上げが続いております。弊社でもそれらのコスト増を吸収すべく最大限の努力を重ねて参りましたが、現行の無料配達サービスを維持することが困難な状況となりました。そこで誠に不本意ではございますが配達料のご負担をお願いいたします。尚、**配達料のご負担は10月1日配達分からとなりますのでお知らせ申し上げます。**

酒田市内	酒田新市内	庄内町・遊佐町・三川町	鶴岡市・にかほ市
〈2024年10月1日以降〉 お届け先1ヶ所につき 配達料金 300円 5,000円以上のご注文で承ります	〈2024年10月1日以降〉 お届け先1ヶ所につき 配達料金 400円 8,000円以上のご注文で承ります	〈2024年10月1日以降〉 お届け先1ヶ所につき 配達料金 500円 10,000円以上のご注文で承ります	〈2024年10月1日以降〉 お届け先1ヶ所につき 配達料金 800円 15,000円以上のご注文で承ります

Hotel Rich&Garden Sakata　御園（みその）

おせち料理

色鮮やかな料理を丁寧に詰め込み、
新年の食卓を鮮やかに彩る豪華なおせちに仕上げました。

早期予約＆お引取り特典
10月31日まで「ご予約」で「お引き取り」のお客様限定
御園でご利用いただける商品券2,000円分をプレゼントいたします

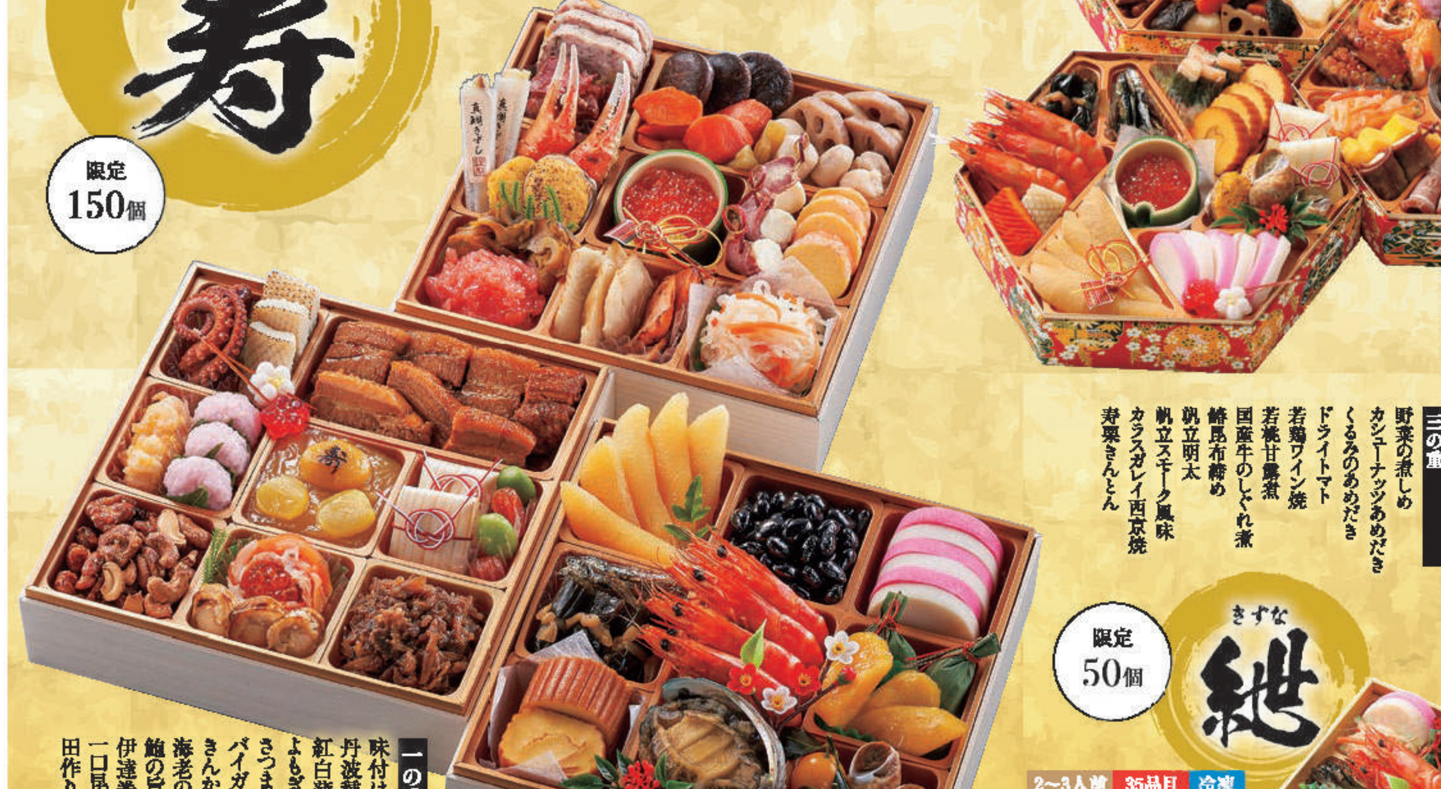
ご予約締切 12月15日㊐　締切日前に予約台数に達した場合、締め切りとさせていただきます。

お渡し日時 「寿」・「宴」・「紲」…12月30日㊊
ホテルリッチ＆ガーデン酒田 1階特設会場にて10時～17時まで

「寿」・「宴」・「紲」は12月30日(月) 冷凍状態でのお渡しとなります。※解凍の目安は約17時間です。

ことほぎ 寿
限定150個

4人前 40品目 冷凍
25,000円（税込）
おせち料理 寿 ～ことほぎ～
サイズ：24cm×24cm×高さ4.8cm



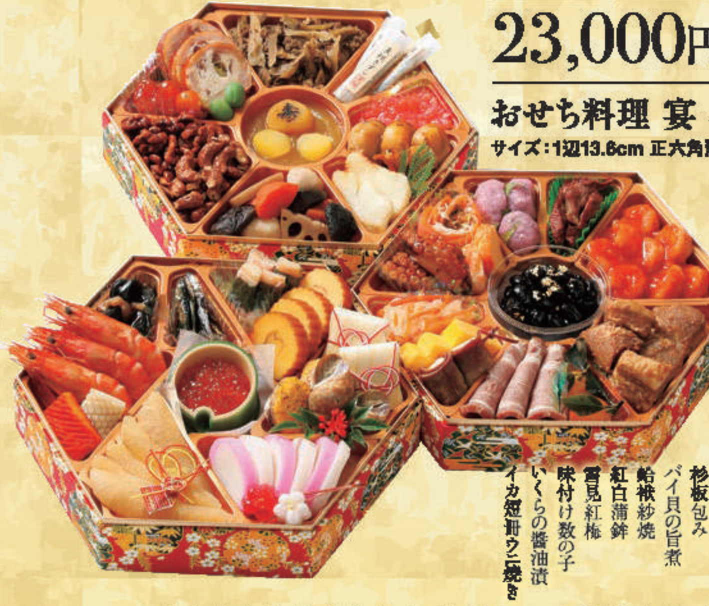
一の重
味付け数の子
丹波種黒豆煮
紅白蒲鉾
よもぎ笹餅
さつまいも蜜煮
バイガイの旨煮
きんかんさわやか煮
海老の艶煮
鮑の旨煮
伊達巻
一口昆布巻
田作り

二の重
ミートローフ
砂肝の燻製
野菜の煮しめ
豚タンチーズ
海老玉カマンベール
紅白なます
サーモン西京焼
カラスガレイ西京焼
帆立明太
アカニシ貝生姜串
真鯛きずし
本ズワイガニ爪
鮎袱紗焼
いくらの醤油漬け

三の重
タコの旨煮
イカ短冊白焼
三元豚の角煮
ドライトマト
若桃甘露煮
杉板包み
国産牛のしぐれ煮
ローズサーモン
帆立西京焼
カシューナッツあめだき
くるみのあめだき
海老塩こうじ
桜餅
寿栗きんとん

うたげ 宴
限定100個

4～5人前 39品目 冷凍
23,000円（税込）
おせち料理 宴 ～うたげ～
サイズ：1辺13.6cm 正六角形 高さ4.8cm



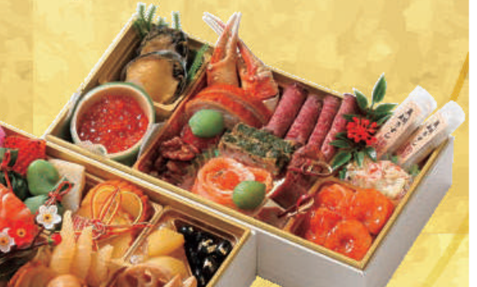
一の重
海老の艶煮
イカ短冊白焼き
田作り
一口昆布巻
カニカマ奉書
伊達巻
杉板包み
バイ貝の旨煮
鮎袱紗焼
紅白蒲鉾
雪見紅梅
味付け数の子
いくらの醤油漬
イカ短冊ウニ焼き

二の重
海老チリソース
桜餅
砂肝の燻製
タコの旨煮
ローズサーモン
海老玉カマンベール
三元豚の角煮
黒糖ローストポーク
菜付きんかん
厚焼きチーズ玉子
豚タンチーズ
紅白なますいくら添え
丹波種黒豆

三の重
野菜の煮しめ
カシューナッツあめだき
くるみのあめだき
ドライトマト
若鶏ワイン焼
若桃甘露煮
国産牛のしぐれ煮
鰆昆布締め
帆立明太
帆立スモーク風味
カラスガレイ西京焼
寿栗きんとん

きずな 紲
限定50個

2～3人前 35品目 冷凍
18,000円（税込）
おせち料理 紲 ～きずな～
サイズ：24cm×17cm×高さ4.8cm



一の重
紅白蒲鉾
紅白なます
イカ短冊白焼
イカ短冊ウニ焼
よもぎ笹餅
伊達巻
吉お多福
丹波種黒豆
栗きんとん
蓮根含煮
穂先タケノコ
椎茸の旨煮
梅型人参
海老の艶煮
菜付きんかん
味付け数の子
帆立スモーク風味
黒豚昆布巻
田作り
カラスガレイ西京焼

二の重
鮑の旨煮
ローズサーモンいくら添え
若鶏ワイン焼
豚の香草焼
豚タンチーズ
くるみのあめだき
紅茶鴨の燻製
ローストビーフ
ドライトマト赤ワイン煮
本ズワイガニ爪
若桃甘露煮
いくらの醤油漬け
真鯛きずし
海老のぷりぷりサラダ
海老チリソース煮

お渡し日時 「匠」…12月31日㊋
ホテルリッチ＆ガーデン酒田 1階特設会場にて10時～17時まで

ホテルリッチ＆ガーデン酒田 総料理長 佐藤 徹 監修

匠 TAKUMI
2～3人前 37品目
26,000円（税込）
1段の外寸：縦19.5cm×横19.5cm×高さ4.5cm

※仕入れの状況により、商品の内容が若干変更になる場合もございます

限定100個

参の重
- Ⓐ 庄内産紅ズワイガニのクリームスープ（ビスク）
- Ⓑ 真鯛のプロヴァンス風煮込み（ドラード・プロヴァンサル）
- Ⓒ フランス伝統料理「カスレ」
- Ⓓ 仔牛とマッシュルームのクリーム煮（ブランケット・ヴォー）
- 和牛肉のローストビーフ
- ヨークシャープディング・ホテル特製ソース

参の重は温めて召し上がる新コンセプトおせちです。匠の味をご賞味ください。

弐の重

炊合せ	空豆
たたき牛蒡	錦玉子
田作り	黒豆
栗きんとん	椎もち
やんしゅう漬け	宇治抹茶ようかん
数の子松前	伊達巻き
紅ズワイガニ爪蒸し	にしんのマリネ
有頭エビ照り煮	すだち イクラ醤油漬け
かまぼこ	紅白なます

壱の重
帆立貝とキノコのオレンジ風味マリネ
ミナミイセエビのポシェ オーロラソース
サザエのエスカルゴ バター焼き
ポークの田舎風パテ
赤キャベツとリンゴのマリネ
スモークサーモンと大根のミルフィーユ
アワビのプロヴァンス風
紅ズワイガニとほうれん草のテリーヌ
エビのガリックソテー
寒ブリのハニーマスタードソース焼き
パプリカピクルス
庄内鴨とレンズ豆のアリュメットパイ
ポークのパストラミ
鴨のパストラミ

ご注文先 ●ホテルリッチ＆ガーデン酒田 宴会受付 Tel 0234-26-1343 ／ ●御園 Tel 0234-22-3734