

三つの祝いを重ねる。

日本の伝統、庄内の郷土、酒田フレンチ。

三つの物語を重ねた、リッチのおせち料理。

令和9年おせち料理

匠

TAKUMI

限定
100個

2〜3人前 / 50品目

26,000円(税込)

早期予約&お引取り特典

11月15日⑩までのご予約で お引取りのお客様限定
御園でご使用できる 商品券2,000円分をプレゼント!



壺の重

伝統

のおせち料理

新しい一年の
幸福と繁栄を願う、
日本の伝統の味を
丁寧に詰め込みました。



貳の重

郷土

庄内酒田の料理

酒田・庄内の家庭で
受け継がれてきたお正月の味。
懐かしさも誇らしい
ふるさとの美味しさを
詰め込みました。



参の重

酒田

フレンチ

庄内の食材の魅力を、
フレンチの技法で華やかに。
ホテルならではの一段を
お楽しみください。

三段に込めた三つの物語

壺の重 | 伝統のおせち料理



新しい一年の幸せと繁栄を願い、
受け継がれてきた日本のお正月料
理。黒豆や栗きんとん、伊達巻、
紅白かまぼこなど、祝いの心を込
めた伝統の味を、一品一品丁寧
に詰め合わせました。

18品目

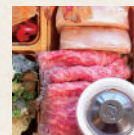
貳の重 | 庄内酒田の郷土料理



庄内・酒田のお正月に受け継がれ
てきた、ふるさとの味。棒鱈の甘
露煮や鮭味噌粕漬、数の子入り
ハリハリ漬けなど、郷土ならではの
味わいを大切に仕上げました。

16品目

参の重 | 酒田フレンチ



庄内の恵みを、酒田フレンチの技
法で華やかに。ホテル自慢の国
産牛ローストビーフをはじめ、庄
内浜産フグのタンドリー風や田舎
風ポークのテリーヌなど、ホテル
ならではの味わいをお楽しみいた
だけます。

16品目

Chef's Message



新しい年を迎えるおせちは、ご家族や大切な方々と囲む特別なご馳走
です。今年のおせち料理「匠」は、日本のお正月を彩る伝統のおせち料
理、庄内酒田に受け継がれる郷土料理、そして私たちが大切にしてきた
酒田フレンチの技と想いを三段に込めました。伝統を守りながらも、新
たな美味しさとの出会いを楽しんでいただけるよう、一品一品心を込め
てお作りいたします。皆様の新しい一年が幸多き年となりますことを願
いながら、ご家族の団らんのひとときに寄り添えましたら幸いです。

ホテルリッチ&ガーデン酒田 総料理長 佐藤 徹

ご予約締切

12月15日(火)

※締切前に予約数に達
した場合、締切とさせて
いただきます。

お渡し日時

12月31日(木)

ホテルリッチ&ガーデン酒田にて
受取時間をお選びください

①10時〜12時 ②12時〜15時
③15時〜17時

太線内をご記入ください

お申込者	フリガナ	お電話番号	自宅	-	-	住所	〒	-	
			携帯	-	-				
商品名	匠	個	円(税込)	12月31日(木) リッチご来館 ※受取時間帯に✓チェックを入れてください					
	26,000円(税込)	合計	円(税込)						
※お支払い方法に✓チェックを入れてください				口座名義 HRS(株)				代金	備考
☐ 現金 ☐ クレジットカード/QRコード ☐ 銀行振込				・庄内銀行酒田中央支店 (普)118753 ・山形銀行酒田支店 (普)719609 ・鶴岡信用金庫酒田営業部 (普)1106545 ・きらやか銀行酒田中央支店 (普)120278				済・未	

お問い合わせ

ホテルリッチ&ガーデン酒田 宴会受付 〒998-0834 山形県酒田市若竹町1-1-1

Tel 0234-26-1343

Fax 0234-26-1119

Mail life@richgarden.co.jp