

とろけるような舌触り、プリッとした歯ごたえが絶妙な最高級品。
吉切鮫の尾びれの醍醐味を味わっていただけるこちらのサイズは、
ご贈答品としても喜ばれる一品です。

吉切ふかひれの姿煮

¥8,000 1枚 贈答用



宮崎 尾崎牛

いま世界が注目する宮崎のブランド牛“尾崎牛”
南九州の大地で育った尾崎牛は脂がくどくなく、
あっさりしているのが特徴です。 贈答用

サーロイン300g ¥15,000
赤身300g ¥7,500



尾崎牛しゃぶしゃぶ

¥15,000 2~3人前 タレ・野菜付 贈答用

大人気、宮崎のブランド牛“尾崎牛”の
しゃぶしゃぶセット。肉の甘味と風味をお楽しみください。
※贈答用には野菜は付きません。



至高弁当

¥12,000/ ¥15,000 1人前

黒毛和牛サーロインステーキと鮑塩麴焼きをはじめ、
こだわりの食材をふんだんに使った最高級日本食弁当。



伊勢海老のチリソース又は 野菜入り岩塩炒め

¥15,000 3-5人前

豪華な伊勢海老料理はお祝いのお席に最適。
チリソース炒め・岩塩炒めからお選びください。



北京ダック

¥4,000 5人前 追加1本¥800

ジューシーで噛めば噛むほど身の脂が溢れ出す
絶品“北京ダック”。



肉料理いろいろ

¥15,000 8-10人前 贈答用

シェフ自慢の国産牛ローストビーフ・ローストチキン・
ポークプレゼのセットプレート。



魚料理いろいろ

¥15,000 8-10人前

豪華な伊勢海老をはじめ、オマール海老・鮑・帆立貝など
海の幸を存分にお楽しみいただけるセットプレート。



オマール海老のブイヤベース

¥10,000 3-5人前

オマール海老の旨味が溢れ出す、見た目も華やかな
人気メニューです。



鮑料理

¥20,000 3-5人前

絶妙な歯ごたえと凝縮された旨味が魅力の“玄界灘産鮑”
を調理人が丁寧に仕上げた逸品。



尾崎牛ビーフシチュー

¥15,000 3-5人前 贈答用

大人気、宮崎のブランド牛「尾崎牛」の旨味が溶け出した
絶品ビーフシチュー。深い味わいをお楽しみください。



パエリア (オマール海老・鮑・伊勢海老)

¥10,000 ~ 3-5人前

パーティーに最適な色鮮やかな“パエリア”。
オマール海老・鮑・伊勢海老からお選びいただけます。



スイーツレジャーボックス

¥5,000 8-10人前

バリエーション豊富な厳選スイーツの詰め合わせ。



※写真は初夏のガトーアンペリアル「マスクメロン」です。

ガトーアンペリアル

¥10,000 8-10人前

福岡県産あまおう・静岡マスクメロン・宮崎マンゴー・
山形さくらんぼ・和栗・オーガニックショコラなど、
季節の厳選素材を贅沢に使った創作ケーキ。

贈答用・・・こちらの表示がある商品は贈答用がございます。

[日本料理]

- 尾崎牛すき焼き ¥15,000
| 尾崎牛サーロイン・野菜・マロニー・豆腐・玉子
※贈答用は肉と割下のみです。
2-3人前 割下・野菜付 贈答用
- 伊勢海老料理 ¥0000
- 玄界灘産鮑料理 ¥0000

[中国料理]

- 玄界灘産鮑の冷製前菜 ¥12,000
5-6人前
- 干し鮑の煮込み ¥12,000
※時価の為価格の変動あり。
1個
- 尾崎牛のオイスター炒め ¥6,000
5-6人前

[洋食料理]

- 伊勢海老料理 ¥15,000
3-5人前
- ### [デザート]
- タルトアンペリアル ¥6,000 ~
| 季節の厳選素材を贅沢に使った特製タルト。
8-10人前

- 表示価格は税抜き価格です。
- 調理は万全を期しておりますが、お届け後お弁当は蓋を開け、2時間以内にお召し上がりください。
- デリバリーのご注文は3日前までをお願いいたします。
- 写真は全てイメージです。
- 食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。
- クレジットカードでお支払いの際はご注文時にお申し付けください。
- 各種割引はご利用いただけません。
- 他ご希望のお料理がございましたらご相談承ります。
- 配送の場合は、別途送料を頂戴いたします。



〈オンライン会食・接待〉

ホテルメイドのワンランク上の上質なお料理をゲストにお届けし、モニター越しに同じお料理を召し上がることでより繋がりを感ずることが可能になります。ホテルカデンツァ光が丘の新たなご提案です。



〈桐箱・熨斗紙〉

ギフトに最適な桐箱や各種熨斗紙のご用意もございます。

- 桐箱 ￥0000
- 熨斗 ￥無料



〈日本料理むさしの特製の割下、胡麻ダレ・ポン酢〉

すき焼き…割下付き
しゃぶしゃぶ…胡麻ダレ・ポン酢付き



ホテルカデンツァ光が丘お届け料理

PREMIUM

ホテル料理人が素材や調理法にこだわり、丁寧に調理したワンランク上の上質なメニューの数々をご用意いたしました。各種御席やオンライン会食、贈答品等様々な用途でご利用いただけます。

