

【ロイヤルパインズホテル浦和】料理長監修2026年「特選おせち」10月1日(水)よりご予約開始

伝統のおせち料理の品々とイセエビやキャビア、フォアグラ、フカヒレなど高級食材を盛り込んだ豪華絢爛な和洋中三段重や、少しずつを贅沢におせちの定番料理とお酒と一緒に楽しめるオードブル二段重など4種類ご用意



ソラーレ ホテルズ アンド リゾート株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和は、料理長が監修した2026年の特選おせちを数量限定で販売いたします。予約期間は2025年10月1日（水）から12月12日（金）まで、商品は12月29日（月）または30日（火）に宅配でお届けいたします。来年のお正月はホテルクオリティのおせちで、贅沢な時間をお過ごしください。

【Web予約フォーム】 <https://x.gd/hxWi1>

Web予約フォーム

【お電話】 048-827-1162



【瑞祥・ずいしょう】和・洋オードブル

【瑞祥・ずいしょう】和・洋オードブル二段重 ¥14,040／Web予約限定料金 ¥12,636

[1〜2名さま向き・10.4×20×5.2cm×2段 限定80台]

少しずつを贅沢に、おせちの定番料理とお酒と一緒に楽しめる洋風オードブルの詰合せ二段重

一の重	紅白なます いくら醤油漬 伊達巻 海老の艶煮 若桃甘露煮 昆布巻 薩摩芋レモン煮 黒豆蜜煮 千代呂木 紅白蒲鉾 杏子蜜煮 鮑旨煮 焼き帆立 松前漬 数の子醤油漬
二の重	ソフトサラミ カマンベールチーズ コルニッションピクルス 合鴨スモーク 白いんげん豆の煮込み パプリカピクルス ホワイトパストラミ ブラックパストラミ 生ハム ドライトマト赤ワイン煮 ブロッコリー 南瓜サラダ ローストビーフ ザワークラウト スタッフトマト オリーブ チキン香草焼 ラタトゥイユ ビアソーセージ プロセスチーズ ブラックオリーブ
アレルギー原材料	小麦 卵 乳成分 えび あわび いか いくら 牛肉 さば 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン もも



【慶賀・けいが】和・洋・中オードブル二段重

【慶賀・けいが】和・洋・中オードブル二段重 ￥18,360／Web予約限定料金￥16,524

[2～3名さま向き・15×21.7×6cm×2段 限定80台]

伊達巻きや数の子など人気のおせち料理とお酒にも合うオードブル料理を取りそろえた品数豊富な和洋中オードブル二段重。

一の重	鶏のオレンジミートテリーヌ ローストビーフ 紫キャベツのピクルス パプリカピクルス ラタトゥイユ スタッフトオリーブ チキン香草焼 ブラックパストラミ 牛蒡チーズ バッファローウィング ビアソーセージ ソフトサラミ いんげん ロマネスコカリフラワー ホワイトパストラミ 白いんげん豆の煮込み 合鴨スモーク カスラハム コルニッション ピクルス モッツアレラチーズ 生ハム ブラックオリーブ
二の重	昆布巻 紅白蒲鉾 鮑旨煮 海老の艶煮 いくら醤油漬 紅白なます 黒豆密煮 千代呂木 栗金団 数の子 醤油漬 伊達巻 黒酢豚 豚叉焼 蟹爪フライ 甘辛ソース 杏子蜜煮 胡麻ポテト 中華海月 海老のチリソース ブロッコリー
アレルギー原材料	小麦 卵 乳成分 えび かに あわび いくら オレンジ 牛肉 ごま さば 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン りんご



【招福・しょうふく】和・洋二段重

【招福・しょうふく】和・洋二段重 ￥34,560／Web予約限定料金￥31,104

[2～3名さま向き19.6×19.6×5.8cm×2段 限定80台]

イセエビやキャビア、フォアグラのムースなど豪華食材と伝統のおせち料理の和洋二段重

一の重	伊達巻 若桃甘露煮 黒豆密煮 金箔 紅白なます いくら醤油漬 数の子醤油漬 イセエビ 昆布巻 紅白蒲鉾 田作り 松前漬 鮑旨煮 栗金団 花餅飾り
二の重	ローストビーフ 紫キャベツのピクルス トリュフ ほうれん草のテリーヌ チキンと南瓜のテリーヌ セミドライトマト コルニッションピクルス ソフトサラミ ビアソーセージ カマンベールチーズ ブラックオリーブ スタッフドオリーブ フォアグラのムース キャビア瓶 カスラハム 赤パプリカのムース スモークサーモンローズ 玉ねぎマリネ 鰯のエスカベッシュ 蛸のバジルソース ブロッコリー
アレルギー原材料	小麦 卵 乳成分 えび かに あわび いか いくら 牛肉 さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 もも



【福寿・ふくじゅ】和・洋・中三段重

【福寿・ふくじゅ】和・洋・中三段重 ￥43,200／Web予約限定料金￥38,880

[3〜4名さま向き19.6×19.6×5.8cm×3段 限定80台]

伝統的おせち料理の品々とイセエビやキャビア、フォアグラ、フカヒレなど高級食材を盛り込んだ豪華
絢爛な和洋中三段重

一の重	伊達巻 若桃甘露煮 黒豆密煮 金箔 紅白なます いくら醤油漬 数の子醤油漬 イセエビ 昆布巻 紅白蒲鉾 田作り 松前漬 鮑旨煮 栗金団 花餅飾り
二の重	ローストビーフ 紫キャベツのピクルス トリュフ ほうれん草のテリーヌ チキンと南瓜のテリーヌ セミドライトマト コルニッションピクルス ソフトサラミ ビアソーセージ カマンベールチーズ ブラックオリーブ スタッフドオリーブ フォアグラのムース キャビア瓶 カスラハム 赤パプリカのムース スモークサーモンローズ 玉ねぎマリネ 鰯のエスカベッシュ 蛸のバジルソース ブロッコリー
三の重	合鴨スモーク 蒸し鶏胡麻だれ 海老チリソース 黒糖胡桃 蟹爪フライ甘辛ソース 豚の角煮 黒酢酢豚 杏子密煮 ブロッコリー フカヒレ姿煮 中華海月 蛸の磯焼 胡麻団子 花餅 桃
アレルギー ー原材料	小麦 卵 乳成分 えび かに くるみ あわび

◆ロイヤルパインズホテル浦和 料理長監修2026年「特選おせち」概要

【ご予約期間】10月1日（水）～12月12日（金）まで※限定数に達し次第終了

【ご予約方法】Web予約・電話・店頭にて承ります。

・Web予約フォーム：<https://x.gd/hxWi1>

Web予約フォーム

・お電話：048-827-1162

【商品発送】全国（北海道・沖縄・その他離島・諸島を除く）

【お届け日】商品到着は12月29日（月）または30日（火）よりお選びください。

【支払い方法】Web予約をご利用の場合はクレジット決済となります。

※配送時間の指定はできません。

※12月13日（土）以降はお届け先の変更はできません。

※発送はクール冷凍宅急便のみとなります。

※海外への発送は扱っておりません。

※遠方の場合、ご住所によってはクール冷凍宅急便の配送ができない地域もございます。

その場合ご注文をお受けすることができませんので、ご了承願います。

※天候不良、交通事情、その他諸般の事情により配送に遅れが生じる場合がございます。

お得な特典

(1) Web予約の場合、Web予約限定料金（定価の10%OFF）でご購入いただけます。

(2) ロイヤルパインズクラブ会員登録・ログインでポイントが貯まります。（100円で1pt）

※おせちフォームからも会員登録いただけます。

※ロイヤルパインズクラブ会員について詳しくは[こちら](#)をご確認ください。

※ポイントは2026年1月10日ごろ付与予定

素晴らしい年のはじめに、ロイヤルパインズホテル浦和 料理長監修2026年「特選おせち」で素敵な時間をお過ごしください。ご予約お待ちしております。

【ロイヤルパインズホテル浦和】



ロイヤルパインズホテル浦和 外観

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

企業名：ロイヤルパインズホテル浦和

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000501.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280