

ホテルベルクラシック北見
おせち二段重
ニ、〇〇〇〇円 (税込)
おせち・オードブル
お申込み方法
お申し込みは、お電話(0157-31-1200)または、直接ご来店の上、フロントにてお申込みください。
お申し込み先
オードブル…2024.12/23(月)▶25(水) おせち・オードブル…2024.12/30(月)・31(火)
お引き渡し場所
ホテルベルクラシック北見 1階フロント(受付時間:午前9時~午後3時)

ホテルベルクラシック北見 電話 0157-31-1200
北見市北6条西1丁目8-1

年末おせち&オードブル

家族みんなでおいしいオードブルや
おせちで新年を迎えませんか!
お買い求めは広告掲載店からどうぞ!



おせち料理とは

おせち料理は、日本の伝統的なお正月料理で、新年を祝うために特別に用意される料理のセットを指します。おせちは、古くは「節供(せちぐひ)」と呼ばれる季節の変わり目に神へ供え物をする風習が元になっただけで、お正月に供えられるおせち料理は、特に年神様(新年の神様)に感謝と祈りを捧げる意味が込められています。

おせち料理の特徴

「重箱に詰める」おせち料理は「重箱(じゅうばこ)」という特別な箱に詰められます。これは、幸せが何層にも重なるようにとの願いを象徴しています。「縁起物の料理」おせちに含まれる各料理には、それぞれ縁起の良い意味があります。例えば、「黒豆」健康でまめに働けるように。「数の子」子孫繁栄を願って。「田作り」豊作を祈る。「星布巻」「喜ぶ」にかけて、喜びを願う。「えび」長寿の象徴(腰が曲がるまで長生きするように)。「紅白かまぼこ」紅白の色がめでたいとされ、祝い事を表す。

なんで北海道では大晦日におせち食べるの?

北海道ではおせち料理を大晦日に食べる風習がある理由には、地域の歴史や生活スタイルが関係しています。主な理由として以下のものがあげられます。

「寒」による保存技術の違い

北海道の厳しい寒さの中では、おせち料理のような保存食品を作るのに適していました。しかし、新年を迎えるための準備が終わった大晦日に、家族や親しい人と集まって食べる習慣が根付いたとされています。

労働文化と年越し

北海道は開拓時代から労働文化が強く、大晦日まで仕事をすることが普通でした。そのため、新年はゆっくり過ごすために、前日にお祝いをする形が一般化したと考えられます。

北海道独自の風習

北海道では「年越し」そのものを盛大に祝う文化があり、大晦日が特別な日に位置づけられています。その中で、年越しの宴としてお節料理を食べる習慣が生まれました。

龍神 特製オードブル

2~3人前 直径38cm 6枠 (税込) **¥4,500**
4~5人前 直径41cm 6枠 (税込) **¥7,000**

単品販売もいたします ※ランチ対応 容器使用
① 酢豚 ② エビチリソース ③ チンジャオロース ④ 鶏とカシューナッツ ⑤ えびの特製マヨネーズ和え **各 ¥1,200** (税込)

盛り付け内容
くらの冷菜 酢豚・青柳牛肉絲 えびのチリソース ザンギ・春巻・ごま団子

12月31日 1回目 11時 2回目 13時 3回目 15時
ご予約・お問い合わせ **080-4816-3226**
網走市新町1-2-6 ☎0152-67-7272

年越し用 オードブル

数量限定 **17,000円** (税込)

年越しそば 風味豊かな石臼挽き
※タレは「かけそば用」「ざるそば用」のどちらかをお申し付け下さい。

特大 越天ふら **580円** (税込) **1,230円** (税込)

数量限定 **大特価**
新鮮な極上ネタを使用 **生寿司 2,500円** (税込)

ご予約承り中!! お早めに!!
12月31日午後3時迄
引渡 網走本店:TEL(0157)52-3772 端野支店:TEL(0157)56-2110

Xmas&お正月オードブル

3,000~15,000円迄 予約承ります!!
ご予約に合わせます!!
お1人様用「おせち」もお作りしています
忘年会、新年会、お友達集りなどの会食も承っております。ご利用下さい。

手打ち 年越しそば (そば1人前)300円 (そばだれ)100円 (えび天(一人前))200円

食事とお茶の店 やくそく
北見市留辺梁町旭西176-89 TEL(0157)42-5670 12/31はPM5:00a
※お弁当、法事などのオードブルもご利用下さい。

細走てんぷら Kamaboko

工場直送便 贈答用 蒲鉾詰合せ
地方発送承ります 贈答用セット
各種詰合せ 予算に応じてご相談下さい
かまぼこセットA

お気軽にお問い合わせください。予約注文締切12月11日まで。
横山蒲鉾店 ☎0152-43-3893 FAX0152-43-3898
網走市北5条西6丁目(セブンイレブン隣) http://www.abashiri-kamaboko.com

この風習は、地域ごとのライフスタイルや文化の違いを反映したもので、全国とは少し異なる北海道らしさを感じさせるものです。

新年会 予約承り中 **4,400円** (税込)
あんころ コーヒー **8,800円** (税込)
フグ コーヒー **11,000円** **13,200円** (税込)
うな重 **4,700円** (税込)

寿司 刺身 北見市山下町3丁目3-3 ☎0157-26-6868
https://suiji.jp/ suiiri_kitami/

粋里のおせち

《二段重》ご予約承り中
35,000円 (税込) **30,000円** (税込)

年越しうなぎも承ります!!
お引き渡し/12月31日正午~午後4時迄 当店にてお渡し致します。
※12月/28日・29日・30日休業、以外は日・祝日も全て営業致します。

刺身専門店 どれいちゃんちのさかなやさん

お刺身 予約受付中
受付期日:12月10日まで
◎12/31の受け渡しは昼12時まで

舟盛以外にも 各種メニューあり!
刺身舟盛 **73点 6,980円** (税込)

予約は備えどい中ノ島店でも受け付けております。
☎(0157)33-4893

クリスマスの手巻セットも予約受付中です

刺身専門店 どれいちゃんちのさかなやさん
フラワーショップ フミ三輪本店様
●焼福地工業様
●R-TYPE様
●焼名和商店様
●ワークハンター様
●北見介護センター様

北見市東相内町17-138
((有)ダイウロコ岡崎水産敷地内)
ご予約番号 ☎(0157) **33-3268**