

OSECHI 2026

MARRYGOLD YAMAGUCHI

INFORMATION

【ご予約期間】

2025年 10月31日(金)まで

※数量限定ですので予定数に達し次第販売終了となります

【お渡し日時 / 場所】

2025年 12月 31日(水) 10:00~13:00

マリーゴールド山口

【お支払方法】

・お振込み ・現金払い ・各種クレジットカード

※ご予約後11月30日(日)までにお支払いをお願いいたします

【お振込先】

山口銀行 山口支店 普通 5054470

株式会社 アンブラッセ

代表取締役 山崎祥文(ヤマサキヨシフミ)

※振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます

新春豪華3段おせち
+ 食卓を彩る別添4品

37,800円(税込)

①巻の重「和の創作おせち」 ②式の重「和の創作フレンチ」
③参の重「温BOX肉づくし」 ④手作り4種のスイーツBOX
⑤オマール海老カレー ⑥そば粉不使用特製瓦そば ⑦窯焼きパン

ご予約は下記お電話 もしくは公式LINE 公式Instagramより

マリーゴールド山口

〒753-0089 山口市亀山町7-1

TEL 083-928-8100

LINE



Instagram



@MARRYGOLD_YAMAGUCHI



壹 和の創作料理「海の幸」

伊勢海老姿焼き サザエのつぼ焼き 昆布バター焼き
ニシンの昆布締めレモン 鳴門金時レモン煮
甘鯛の西京焼き 焼き冬筍 ノドグロのちらし寿司「赤酢使用」
アワビの殻焼き ムール貝酒蒸し
ホタテの燻製 香草パン粉焼き ふぐのちらし寿司「白酢使用」



貳 和の創作フレンチ

松笠イカ 大葉ジェノベーゼ 穴子煮凝り あかにし貝サラダ
長州地鶏「ジャポネソース」くわい松笠
有頭海老 柚子伊達巻 金柑 蟹味噌グラタン 蟹爪
タコの煮つけ ラタトゥイユ
ふぐの白子クリーム「雲丹いくら」数の子
鴨肉のオレンジソース炙り たたきごぼう



参 温BOX「肉づくし」

鹿野ファーム豚の香草パン粉焼き 完熟トマトソース
長萩和牛サーロインのローストビーフ「トリュフの混ぜ込みご飯」
厳選牛ホホ肉の茸クリームソース煮 ゴルゴンゾーラチーズ使用
長萩和牛フィレ肉 フォアグラ 赤ワインソース
※紐を引いて温めてお召し上がりください

新
し
い
年
を

彩
り
豊
か
な
一
皿
か
ら



甘 スイーツBOX

【フロランタン】香ばしいアーモンドと口に広がるキャラメルのお菓子
【ガトーショコラ】濃厚でしっとり、絶妙な甘さのバランス
【小野茶テリーヌ】小野茶を使用したくちどけなめらかテリーヌ
【マカロン】深みのあるカカオの香りが広がるチョコと
優しい甘さのホワイトチョコの2種のマカロン



辛 オマール海老カレー

15種類ものスパイスや食材を使用し時間をかけてじっくりと煮込んだ
芳醇な甲殻の香りとスパイスの深みが織りなす大人向けの贅沢カレー
(180g×2袋 ライス・オマール海老の殻は付いておりません)
※辛い物が苦手な方はお控えください



× 特製瓦そばセット

そば粉を使用していない抹茶そばは
アレルギーのある方でも安心してお召し上がりいただけます
(抹茶生麺100g×2袋 牛すじ煮込み×2袋 特製麺つゆ×2袋)



窯 胡桃入りパン

Cafe&Bakery VERITA
窯焼き胡桃入りパン
厚めにスライスしトーストすると
香ばしい胡桃と小麦の香りが
広がります

仕入れ状況により食材やメニューに
変更がでる場合がございます
3段重は2026年1月1日までに
お召し上がりください