

地産地消の滋味が溶け合う  
グリシーヌオリジナル

# おせち



Glycine

THE TOWER HOTEL

1954 NAGOYA 2020



早期特典



Present!

10月の予約に限り  
クッキー缶をプレゼント

二段重



地産地消の滋味が溶け合う  
グリシーヌオリジナルおせち

二段 四人前 ※限定50セット

33,000円(税込) ※なくなり次第終了になります。

三段重

地産地消の滋味が溶け合う  
自社ブランド“満天和牛”お重付き  
グリシーヌオリジナルおせち



三段 四人前 ※限定26セット

48,000円(税込) ※なくなり次第終了になります。

三段重 ⊕ 加藤令吉氏 干支小鉢(1個)付き

※限定24セット

53,000円(税込)

※なくなり次第終了になります。



— 陶歴 —  
慶長年間より代々  
陶業を営む  
加藤家二十二代目。  
複数の大学客員教授、  
日展審査員を歴任。  
内閣総理大臣賞など  
数々の賞を受賞。

加藤令吉氏



一の重

フオアグラ最中  
オリジナルキャビア  
名古屋コーチンと牛蒡、  
インゲン豆の八幡巻き  
うずら卵のサフラン風味  
鴨肉の燻製  
愛知牛ローストビーフ  
生カラスミの大根巻き  
オマール海老のオーロラソース  
鮑のうま煮  
紅白燕グレック  
紅白チヨロギのグレック

二の重

ブリの甘露煮  
フグ白子ふくめ焼き  
鱈の西京味噌焼き  
タケノコのうま煮  
たなき牛蒡  
蓮根の含め煮  
蛤のトマト煮込み  
ワカサギのエスカベツシユ  
金柑パウンドケーキ  
マロングラッセ  
カステラ卵トリユフ風味  
黒豆  
車海老  
ヒラメの龍飛巻き  
オリーブのマリネ

満天和牛のお重

満天和牛ランプのローストビーフ  
満天和牛サーロインのローストビーフ  
満天和牛外モモのローストビーフ  
満天和牛のポトフ  
満天和牛のしぐれ煮  
満天和牛とフオアグラのミートローフ  
満天和牛のビーフシチュー  
満天和牛の十三種スパイス＆  
たっふり赤ワインのカレールー

Present

10月の予約に限り  
クッキー缶を  
プレゼント

Option

ミニタルディーズクッキー缶

4,104円(税込)

グリシーヌで好評いただいているミニタルディーズを  
お家で楽しんでいただけるクッキー缶。  
ひとつひとつ丁寧に焼き上げたクッキーをお供にティータイムはいかがですか？



ご予約・ご決済はこちら



左のQRコードよりご予約、ご決済をお願いいたします。  
ご購入希望商品をお選びいただき、諸記入欄をご入力の上、ご決済をお願いいたします。  
お支払方法は事前決済のみとなります。  
予めご了承くださいませ。

お引渡しについて

お引渡し場所 ザタワーホテルナゴヤ 1階  
Farm&(ファームアンド)

お引渡し日程 12月31日 13時~16時

※商品の引渡しの際に注文番号を確認させていただきますので、予約完了メール、もしくは予約完了メールのプリントアウトのいずれかをご提示いただくようお願いいたします。

その他お問い合わせはこちら



052-953-4454

名古屋市中区錦3丁目6-15 15  
THE TOWER HOTEL NAGOYA 4階 グリシーヌ