

Laguna

一年のはじまりを
祝う席にぴったり、
品質にこだわった素材を
ホテルシェフが丁寧に
仕立てた御節料理です。



中華料理長
佐久本 忠氏



洋食料理長
島袋 貞則氏



和食料理長
菅原 和史氏

ご予約特典

ラグナガーデンホテル
ランチ券 抽選でプレゼント!

対象商品をご利用いただいた組合員の中から厳選なる抽選の上、3組6名様にラグナガーデンホテルランチ券をプレゼント。



49品

限定2セット

201 7~8人前

ラグナガーデンホテル
和洋中三段特選おせち「吉瑞(きちずい)」

[24.5×24.5×H5.8cm]×3段

69,444円(税抜)
(税込75,000円)

【和食の重】丹波黒豆蜜煮、栗金団・金箔金天、銀鱈西京焼き、鶏松風、和牛肉八幡巻き、国産筍煮〆、金目鯛柚庵焼き、鰻祇紗(ふくさ)焼き、真鯛青じそ香味焼き、日の出海老真丈(しんじょう)、鮭燻牽書巻き、鰯レモン〆、彩りなます、田作り、数の子醤油漬け、松葉蛸紅梅煮、魚の昆布巻き、帆立貝柱昆布〆、いくら醤油漬け、菜の花色茹で 【洋食の重】ノルウェー産サーモンのマリネ キャビア添え、ズワイ蟹爪のマリネ、石垣牛サーロインのロースト、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ 柚子風味、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、オマール海老の軽いポッシェ シャンパンのジュレとカラフルトマト、仔羊のベルシャード、カフェカナール カカオニブとヘーゼルナッツのクランブル ダークチェリーのピュレ、久米島産赤鶏ときのこ、白レバーのテリーヌトリュフの香り、有頭海老のマリネ シークヮーサー風味、タラバ蟹、ムール貝、松茸のブルギニオン ゆり根と銀杏 パイ包み焼き、マロンクリームとクレームブリュレ 【中華の重】ロブスターの香り蒸し マヨネーズソース、合鴨とドライマンゴーの北京ダック風、紋甲イカの燻製、牛サーロイン炒め、杏のリキュール蒸し、椎茸醤油煮、冬竹の子煮込み、豚ロースのトマトソース炒め、たまんのXOソース炒め、若鶏の黒酢炒め、ズッキーニの薄塩炒めと搾菜(ザーサイ)、あわびの紹興酒蒸し、真鯛の醤油蒸し、若鶏の黒酢炒め、姫竹の子薄塩煮、フカヒレ入りつみれ団子、海老のチリソース(辛)、 ㋐ えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・カシューナッツ



50品

限定10セット

202 7~8人前

ラグナガーデンホテル
和洋中三段おせち「慶福(けいふく)」

[25.5×25.5×H6.5cm]×3段

36,852円(税抜)
(税込39,800円)

【和食の重】丹波黒豆蜜煮、栗金団、鰆(さわら)西京焼き、小芋煮〆、筍煮〆、鶏肉野菜巻き、紅白蒲鉾、柚子伊達新丈、干し椎茸旨煮、海老艶煮、小肌酢、彩りなます、田作り、数の子醤油漬け、銀鮭柚庵焼き、帆立生姜煮、合鴨ロース煮、鰊(にしん)昆布巻き
【洋食の重】白身魚のエスカベッシュ 柚子の香り、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、パストラミサーモンといくらの醤油漬け、サザエのマリネ ラビゴットソース 紅白なます添え、牛サーロインの低温調理 マデラソース、可愛い筑前煮のキューブ、カフェカナール カカオニブとヘーゼルナッツのクランブル ダークチェリーのピュレ、森のきのこと栗のテリーヌ ドライアプリコットのアクセント、パプリカとレンコンのピクルス、パテ・ド・カンパーニュ、あぐー豚ソーセージとほうれん草のキッシュ、スモークサーモンとアボカドのキッシュ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、プリプリ海老のビネグレットマリネ 菊花の香り、北海道産若鶏とピスタチオのルラード、レッドキャベツのピクルス、琉香豚のコンフィ 粒マスタードと黒糖のアクセント 香草ローストパン粉 ベルシャード風 【中華の重】ロブスターの姿蒸し マヨネーズソース添え、豚肉のトマトソース炒め、煮豚、海老のチリソース(辛)、合鴨ロース燻製、紋甲イカの燻製、たまんのオイスター炒め、冬竹の子煮込み、くらげの和え物、黒オリーブ 甘酢漬け、ヤングコーン甘酢・にんにくの芽の和え物、若鶏の叉焼、レンコンと豆のカレー煮、帆立貝柱のカラメル煮、愛玉ゼリー フルーツ入り ㋐ えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・カシューナッツ



37品

限定25セット

203 3~4人前

ラグナガーデンホテル
和中二段おせち「豊楽(ほうらく)」

[19.9×29.2×H5.8cm]×2段

25,000円(税抜)
(税込27,000円)

【和食の重】丹波黒豆蜜煮、栗金団、田作り、数の子醤油漬け、紅白蒲鉾、伊達巻き、鰆(さわら)西京焼き、海老艶煮、筍煮〆、干し椎茸旨煮、小芋煮〆、鰊(にしん)昆布巻き、銀鮭柚庵焼き、鶏肉野菜巻き、合鴨ロース煮、帆立生姜煮、小肌酢、彩りなます 【中華の重】豚肉のトマトソース炒め、豚足の冷製、黒オリーブ 甘酢漬け、クラゲの和え物、インカのめざめ(ポテト)のカレー焼き、ヤングコーン甘酢・にんにくの芽の和え物、姫竹の子薄塩煮、しめじの醤油煮と麻竹、海老のチリソース(辛)、若鶏叉焼、蓮根のカレー煮、MIXビーンズの和え物、たまんのオイスター炒め、愛玉ゼリー、ムール貝の中華マリネ、海老団子の蒸し物、牛肉そぼろ煮、ズワイ蟹爪酒蒸し、合鴨のスモーク ㋐ えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・カシューナッツ



19品

限定30セット

204 5~6人前

ラグナガーデンホテル
洋食おせち風プレミアムオードブル

[36.0×36.0×6.0cm]

25,926円(税抜)
(税込28,000円)

【洋食】県産豚肉のポークリエット メルバトースト添え、オマール海老のテルミドール、4種きのことトリュフ 白トリュフとウナギのテリーヌ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、有頭海老のビネグレットマリネ ウイキョウ風味、ズワイ蟹爪のマリネ、数の子、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ 柚子風味、ノルウェーサーモンの厚切りマリネ、実山椒香る野菜のピクルス、カフェカナール 合鴨のロースト エスプレッソと黒糖のマリネ、紫キャベツのピクルス ジェニバーベリー風味、パテ・ド・カンパーニュ、森のきのこ4種 ハーブとバルサミーコマリネ、石垣牛サーロインのロースト トリュフソース、県産ブランド琉香豚バラ肉のコンフィー ケイジャンスパイスグリル、あぐー豚のソーセージ、カラフルトマトのマリネ、渋皮栗と栗のクリーム キャラメル香るパイ包み ㋐ えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・カシューナッツ



17品

限定15セット

205 5~6人前

ラグナガーデンホテル
洋食おせち風オードブル

[36.0×36.0×6.0cm]

18,519円(税抜)
(税込20,000円)

【洋食】島豚ウインナーと琉香豚のコンフィーグリル、白いんげん豆のカスレとチョリソー カラフルトマトのマリネ、カフェカナール 合鴨のロースト エスプレッソと黒糖のマリネ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、有頭海老のマリネ シークヮーサー風味、花人参・蓮根・里芋・椎茸・牛蒡の煮しめ、数の子、あぐー豚ソーセージとほうれん草のキッシュ、スモークサーモンとアボカドのキッシュ、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、白身魚のエスカベッシュ 柚子風味、森のきのこと栗のテリーヌ ドライアプリコットのアクセント、紫キャベツのピクルス ジェニバーベリー風味、パテ・ド・カンパーニュ、栗とマスカルポーネクリーム、牛サーロインの低温調理 マデラソース、パイナップル豚のロースト ケイジャン風味、森のきのこ4種 ハーブとバルサミーコマリネ ㋐ えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・カシューナッツ

■ラグナガーデンホテルのおせち・オードブルは、ご予約いただいた各店舗でお渡し致します。 ※お受取後は消費期限に関係なく冷蔵庫に保存し早目にお召し上がりください。

ご予約特典について [応募方法]店頭にて、ラグナガーデンホテルのおせち・オードブルをご予約いただいた際に予約申込書へ記入しお渡しします。その予約申込書をお渡しした時点で、本キャンペーンに自動的にご参加いただけます。[抽選及び当選発表]2027年1月中に厳正な抽選の上、当選者を決定します。当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。なお、お一人様の当選数は勝手ながら1口とさせていただきます。[注意事項]連絡先が不明等で商品をお渡しできない場合は、ご当選を無効とさせていただきます。当選商品の交換、換金、返品等には応じかねますので、予めご了承下さい。

■元旦お受取のお申込み締切日:12月25日(金)まで ■お渡し日:1月1日(金) 午前10:00~

営業時間 ▶ あさ9時~よる10時まで

中部
- コープ美里 TEL.939-9998
- コープ山内 TEL.932-1755

南部
- コープ牧港 TEL.875-3466
- あっぷるタウン TEL.941-8020
- コープ首里 TEL.887-5633
- コープ寒川 TEL.882-2334
- コープこくば TEL.831-8400
- コープおろく TEL.857-0069