

一段重

全38品

16,900円 (税込)

- にしん土佐煮
- サーモントラウト西京焼
- 豚の西京焼
- 鱈菜種焼
- いか黄金焼鉄扇串
- み鱈真昆布巻
- 真鯛ぎずし包み
- 紅白なます日向夏風味
- 彩りきぬた巻
- 子持鮎昆布巻
- 若桃甘露煮
- 伊達巻
- 百合根甘露煮
- もみじ漬
- 味付いくら
- 黒豆煮
- 海老の旨煮
- 金柑
- 真鯛黄金和え
- 穂付筍
- 椎茸柚子煮
- 金時人参
- 生ハムマンゴームス
- プロッコリーのバジルオイル漬
- 合鴨かんざし
- 子宝刻み昆布
- 味付数の子
- 味付子持昆布
- 田作り煮
- 糸昆布甘酢炊き
- 鮑旨煮
- ふぐ皮明太
- 丸十レモン風味
- 鮎有馬煮
- メープルくるみ
- てまりきんとん串
- 日向夏網笠
- 寿かまぼこ



三段重

全54品

23,800円 (税込)



壺の重

- 博多焼チーズ風味寄せ
- うにチーズ酒肴寄せ
- 丸十レモン風味
- いか黄金焼鉄扇串
- 焼帆立
- ごぼう牛肉詰
- 金柑百合根市松
- 海老の旨煮
- 田作り大和煮
- 国産味付け数の子
- 子宝刻み昆布
- 味付け子持昆布
- 鱧の柳川新丈
- 金柑
- 真鯛黄金和え
- 黒豆煮
- 蛤袂紗焼
- 若桃甘露煮

式の重

- サーモンかんざし
- 子持鮎昆布巻
- メープルくるみ
- 百合根甘露煮
- 杏子煮
- 糸昆布甘酢炊き
- 鮑ふっくら煮
- 日向夏網笠
- 赤海老直七風味
- いさご山椒煮
- 餅玉串
- 日の出海老うに新丈
- はちみつ入り伊達巻
- 虎柄栗甘露煮
- てまりきんとん串
- もみじ漬
- 味付いくら
- 合鴨かんざし

参の重

- 鯛鳴門巻
- 柚子網笠
- 真鯛西京焼
- 豚の西京焼
- にしん幽庵焼
- 粟麩
- 蓬麩
- 椎茸柚子煮
- 金時人参
- 湯葉てまり
- 市松錦糸巻
- 重ね鯛昆布み
- 紅白なます日向夏風味
- かに風味水車巻
- サーモン錦糸巻
- 寿昆布扇子
- 穂付筍
- 豚角奉書巻

おせち料理 御申込書

ご注文期限 / 11月30日 午前中迄

商品を複数個ご注文でお届け先が異なる場合は、
お届け先ごとに申込み書をご記入の上FAXをお願いいたします。

お申込みはFAXでお願いいたします

FAX.06-6315-6019

お客様ご氏名	フリガナ		
お客様ご住所	〒	-	都道府県 市区郡
お電話番号		FAX番号	
お届け先 <small>※お客様ご住所と同じ場合は記入の必要はありません</small>	宛名 (フリガナ)		
	〒	-	都道府県 市区郡
	TEL () -		
商品	おせち 一段重	1個 16,900円 (税込み) ※送料込み	注文数 <input type="text"/> 個
	おせち 三段重	1個 23,800円 (税込み) ※送料込み	注文数 <input type="text"/> 個
お届け日時	12月30日 (木) <small>※お届け時間のご指定はできません。</small>		
お支払方法 <small>※お支払い項目に☑を入れてください。</small>	<input type="checkbox"/> お振込 (お申込み後、一週間以内に下記口座へご入金お願いいたします) 三菱UFJ信託銀行 梅田支店 普通1172956 株式会社関西東急ホテルズ <small>※お振込の場合、振込手数料はお客様負担にてお願いいたします。</small>		<input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> カード <small>※お申込み後、1週間以内にホテル1階のレストランへお越し頂き、ご精算をお願いいたします</small>
(ホテル記入欄)	お申込み承りました。		
合計金額	円	月	日 担当者:

※離島、一部地域で別途送料が発生する場合は、返信FAXにてご案内致しますので、必ずご確認ください。



大阪 東急REIホテル

〒530-0027 大阪市北区堂山町2-1 www.tokyuhotels.co.jp/osaka-r/

お申込み・お問い合わせはこちら

TEL.06-6315-6013

FAX.06-6315-6019

