

三段重 | ¥31,500

冷凍／3～4名さま分
外寸 20.1cm×20.1cm×5.4cm
※一段のサイズ



日本料理はもちろんのこと、
フランス料理と中国料理も味わえる華やかなラインナップです。

お品書き | 全43品

叁の重「和」

- サワラ西京焼
- かに真丈
- 花こんにゃく煮
- 味付数の子
- 牛肉のしぐれ煮
- 金箔黒豆煮
- 味付いくら
- 車海老旨煮
- 切干大根煮
- てまり餅
- 栗きんとん
- しいたけ煮
- 筍煮
- 菜の花煮びたし
- たこ梅酢和え
- なます
- 鯛龍皮巻

貳の重「洋」

- 銀鮭エスカベッシュ
- ドライトマトのオイル漬け
- ブロッコリーグリル
- スタッフドオリーブ
- ブーレットのトマトバジル煮込み
ビーンズブイヨン煮添え(★)
- 鶏ワイン焼
- スモークサーモントラウト
- ローストビーフ ビーンズデミグラスソース煮添え
- ポークリケットチーズムース 赤ワインジュレ
- スモークローストポーク トンナートソース添え
- 合鴨スモーク
- キノコとパプリカのマリネ
- ラタトゥイユ
- 黒毛和牛のビーフシチュー(★)

参の重「中」

- 蜜汁叉焼
- 中華くらげ
- 蒸し鶏葱塩ソース
- 青ザーサイ
- 海老チリソース(★)
- 鮑のオイスターソース煮
- きくらげ煮
- 豚角煮
- 肉団子
- 若桃甘露煮
- 鶏三色巻
- 黒酢酢豚(★)

平重 | ¥20,000

冷凍／2～3名さま分
外寸 24.9cm×24.9cm×5.9cm



和・洋・中それぞれの魅力が詰まった、
多彩なメニューをお楽しみください。

お品書き | 全31品

- 蜜汁叉焼
- 青ザーサイ
- 蒸し鶏葱塩ソース
- 中華くらげ
- 肉団子
- 若桃甘露煮
- 海老チリソース(★)
- たこ梅酢和え
- 菜の花煮びたし
- 合鴨スモーク
- 牛肉のしぐれ煮
- 花こんにゃく煮
- 車海老旨煮
- 切干大根煮
- サワラ西京焼
- きぬさや煮
- てまり餅
- なます
- 味付数の子
- 松前漬
- 筍煮
- しいたけ煮
- 金箔黒豆煮
- 栗甘露煮
- 銀鮭エスカベッシュ
- ドライトマトのオイル漬け
- ブロッコリーグリル
- スタッフドオリーブ
- ローストビーフ
ビーンズデミグラスソース煮添え
- ラタトゥイユ
- 黒毛和牛ビーフシチュー(★)

●注意事項

※ご予約の前に必ずご確認ください。

【商品について】

- ・食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・商品のアレルギーに関する情報は、ウェブサイトをご確認ください。
- ・写真はイメージです。
- ・賞味期限は、2027年1月31日(解凍前)です。
- ・解凍後はお早めにお召し上がりください。
- ・表示料金には、消費税8%と配送料(消費税10%込)が含まれております。
- ・商品は冷凍となっておりますので、商品到着後解凍してお召し上がりください。

解凍方法:約24時間を目安に、冷蔵庫・冷暗所(5℃～10℃)に移して解凍してください。

★印は温めるとさらに美味しく召し上がれます。

【ご予約について】

- ・本商品は、数量に限りがございます。上限に達し次第、販売を終了させていただきます。
- ・12月1日(火)以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。

【配送について】

- ・ヤマト運輸のクール便(冷凍)でお届けします。配達時間をご指定いただけませんのでご了承ください。
- ・全国への配送を承りますが、一部離島・地域へは配送できません。詳しくはウェブサイトをご確認ください。
- ・天災地変、交通事情、その他やむを得ない理由により配達の遅延、もしくは配達できなくなる場合がございます。



▲ウェブサイト

お申し込み欄

ご依頼主		コンフォートメンバーズ会員番号		—	
お申し込み内容	三段重 ¥31,500 個 / 平重 ¥20,000 個				
お名前	フリガナ	お電話番号	—		
	様	E-mail			
ご住所	〒 ※ビル・マンション名、部屋番号までご記入ください。				

お届け先 ※お届け先が異なる場合のみ、ご記入ください。

お名前	フリガナ	お電話番号	—	
	様			
ご住所	〒 ※ビル・マンション名、部屋番号までご記入ください。			

ホテル記入欄

ご予約日	月 日 ()	お支払い日	月 日 ()	担当者
お支払い金額	¥ / 決済方法: ☐ 現金 ☐ クレジットカード ☐ その他 ()			

※コンフォートポイントは、12月下旬に付与されます。

※ご記入いただいた個人情報は、本商品のご予約、配送およびホテルからのご案内以外の目的で使用することはありません。

東急ホテルズのおせち

2027



三段重 ¥31,500 平重 ¥20,000

(消費税、配送料込) おせち料理は重箱に彩りよく盛り付け「冷凍」でお届けします。

ご予約期間 2026年11月30日(月)まで

お届け日 2026年12月30日(水)

※ヤマト運輸のクール便(冷凍)でお届けします。
※配達時間をご指定いただけませんのでご了承ください。

ご予約・お支払い方法

- 裏面に必要事項をご記入のうえ下記対象ホテルにご予約ください。
- お支払いは、原則ご予約時に承ります。
- ※対象ホテルでのご予約が難しい場合、下記ウェブサイトをご確認ください。

以下のホテルにて、ご予約を承ります。

【北海道】札幌エクセルホテル東急／札幌東急REIホテル／SAPPORO STREAM HOTEL

【関東】BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel／HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel／ザ・キャピトルホテル 東急／セルリアンタワー東急ホテル／渋谷エクセルホテル東急／渋谷東急REIホテル／SHIBUYA STREAM HOTEL／二子玉川エクセルホテル東急／吉祥寺エクセルホテル東急／吉祥寺東急REIホテル／羽田エクセルホテル東急／横浜ベイホテル東急

【中部・東海】名古屋東急ホテル／富山エクセルホテル東急／金沢東急ホテル／白馬東急ホテル／富士山三島東急ホテル／伊豆今井浜東急ホテル／下田東急ホテル

【近畿】京都東急ホテル／THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel／大阪エクセルホテル東急／大阪東急REIホテル／新大阪江坂東急REIホテル／神戸三宮東急REIホテル

【中国・四国・九州】松江エクセルホテル東急／博多エクセルホテル東急

お問い合わせ先：ご予約の各ホテルまでお問い合わせください



▲ウェブサイト



東急ホテルズ



監修

東急グループ総料理長 福田 順彦
寿ぎの食卓にあふれる、皆さまの笑顔
を想いながら監修いたしました。伝統
的なおせち料理にフランス料理、中国
料理を盛り込んだ華やかさをお楽しみ
ください。



コンフォートポイントが
貯まります! 使えます!