

おせち

初春を祝い、一年の幸を願うおせち料理

新年の祝膳にふさわしく、素材から吟味し、
丁寧に仕上げた伝統の味わいを、彩り豊かに詰合せました。

式の重



NY-20 和洋おせち二段重

販売価格 **22,896円**

30品(2~3人前) 外寸(約)19.5×19.5×5cm×二段

賞味期限：冷凍未開封 2022年1月3日(月) 解凍後当日 ※冷凍でお届けします。

【吉の重】紅白市松かまぼこ、田づくり、黒豆、伊達寿、手まり餅、鱈子昆布煮、なます、さんとん、栗甘露煮、三本松、いくら、鰾のりんご煮、湯葉含め煮、秋鮭の昆布巻、銀鮭塩焼、数の子、牛蒡田舎煮、ポイル海老

【式の重】羊肉のウエリントン風、トラウトサーモンスモーク、バーナ貝スモーク、エビスフランテリーヌ海藻添え、生ハムマリネ、ローストビーフ、エビとイカのジェノベーゼ、ブイヤベースゼリー海藻添え、ホタテスモークマリネ、海老スモーク、パテドカンパーニュ、プラム

送料込 冷凍便

吉の重



NY-125 和洋おせち一段重

販売価格 **14,796円**

24品(2~3人前) 外寸(約)22×27×4.5cm×一段

賞味期限：冷凍未開封 2022年1月3日(月) 解凍後当日
※冷凍でお届けします。

紅白市松かまぼこ、黒豆、さんとん、栗甘露煮、ポイル海老、柚子伊達巻、鱈の味噌袖庵焼、鱈子昆布煮、紅白梅型餅、鰾の昆布巻、いくら、椎茸旨煮、パテドカンパーニュ、エビスフランテリーヌ、合鴨コンフィスライス、ガルバンゾー、プラム、海の幸海藻ゼリーヌ、野菜マリネ、トラウトサーモンスモーク、バーナ貝スモーク、スタッフドオリーブ、魚介のマリネ サフラン風味、タコのジェノベーゼ

送料込 冷凍便

お届け日：2021年12月29日(水)限り

(配達時間のご指定は、お受けできません)

お申し込み締切日：2021年12月7日(火)まで

(数量限定商品につき売切れの場合は、ご容赦ください。)

〈解凍・保存方法〉

※解凍方法は、化粧箱より取り出して、風呂敷を外さずに冷蔵庫内(入りきらない場合は冷暗所 5℃~10℃前後)にて約35時間解凍してください。
※解凍後は、冷蔵庫内(5℃以下)で保管してください。また、解凍後の再凍結はお止めください。

〈配送・画像ご注意〉

※天候・道路事情など、やむを得ない事情により、お届けが遅れる場合がございますが、ご了承ください。
※配送の都合上、沖縄県、離島へのお届けは出来ませんので、ご了承ください。
※商品の色合い等が現物と若干異なる場合がございます。
※おせちの献立の内容が諸事情により多少変わる場合がございますので、ご了承ください。
※包装、熨斗掛け、手提げ袋、祝箸のご用意はございませんので、ご了承ください。

〈お支払い方法〉

※お支払い方法は、ホテルにご来館いただきクレジットカードまたは現金でのお支払いか、銀行振込になります。銀行振込の場合は、7営業日以内にお振込みがない場合はご注文をキャンセルとさせていただきます。
※銀行振込でのお申し込みの際の最終ご入金締切日：2021年12月14日(火)
※代金引換えによるお申し込みはご容赦ください。
※誠に勝手ながら、商品のお申込後のキャンセル、お届け先の変更、お客様都合により返品、交換はご容赦ください。