

“生”おせち料理

早割特典

10月31日(木)までに
お申込みのお客様は

1,000円引

10/31 消印有効

和・洋・中三段重

年越しそば3食付

先着**650個**

限定販売

30,000 (税込) 円

冷蔵

12月31日(火)着

消費期限

令和7年1月2日



※お重のサイズは6.5寸×6.5寸(約197×197mm)です。(内寸)

※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

一の重 和食(21品)

- 伊達巻
- 鱈照り焼き
- 紅白餅
- 筍土佐煮
- 紅白酢蓮根
- 椎茸旨煮
- 紅白かまぼこ
- 金粉黒豆
- 松前漬
- 寿栗きんとん
- いくら醤油漬
- たつくり奉書
- 三色真書
- 手長海老
- 紅白なます
- 寿人参
- 伊勢海老
- 唐千寿
- たたき牛蒡
- 数の子
- 紅鮭昆布巻



二の重 洋食(17品)

- 合鴨とオレンジのパテ
- 豚バラ肉のアイスバイン風
- スモークサーモンローズ
- 海老サフランテリーヌ
- 雲丹フラン
- 蟹と小柱の柿ゼリー寄せ
- 野菜の甘酢漬け
- 北海道産鶏ハーブロール
- パナメイ海老と
トップシェルバジル
- 紫芋と林檎のバイ包み焼き
- 甘鯛西京香草焼き
- 生ハム
- ローストビーフ
- 蛸と帆立の極製オイル漬け
- あんず白ワイン煮
- ボロニアソーセージ
- 生ペーコンチーズロール

三の重 中華(15品)

- 蒸し鮑
- 有頭ボイル海老
- バイ貝甘煮
- サーモン絹田巻
- 広東風焼豚
- 鳥賊黄金焼
- 豚ヒレ味噌漬
- クルマ飴炊き
- 蟹爪フライ
- 飯蛸胡麻風味
- 松笠鳥賊生姜パプリカ和え
- 鴨スモーク
- 海の幸ロールナッツ
- 穴子八幡巻
- 中華クラゲ

郵便はがき

4 6 4 8 7 9 0

料金受取人払郵便

千種局
承認

8051

差出有効期間
令和6年12月
13日まで

切手不要

切手を貼らずに
お出ください。

(受取人)

名古屋市千種区覚王山通8-18

ホテル 王山

「おせち係」行



お申し込み方法

お届けはクール宅急便 全国送料無料 ※離島は除きます。

代金はホテルから**承り書が届きましたら7日以内**にお振込みください。

「彩」

12月31日(火) 午前中 ※午前中に届かない地域もございます。
尚、地域、交通事情により遅れることもございますので、ご了承ください。
「彩」は来館受取も可能です。
来館受取は12月31日 9:00~12:00迄にお願いいたします。

「福」

12月30日(月)にお届けいたします。

○お申し込み方法 / 添付のハガキに必要事項をご記入のうえ、
お申込みください。

○お問い合わせご予約 / ホテル 王山「おせち係」

○お申込締切日 / 令和6年12月13日(金)

ホームページ・ファックスでもご予約承ります。

