

ホテルヤマチ謹製

特選

壺の重  
《和食》

おせち

鮑味付  
ボイル有頭海老  
落とし文  
唐千寿イカ包み  
人參ねじり梅  
鰯西京焼き  
焼竹の子味噌漬  
道産炙り鰯スモーク  
アスパラ酢漬  
味付数の子  
海老射込高野  
杏子なると巻き  
笹カスタード  
たらば風蒲鉾  
洪皮栗甘露煮  
金柑さわやか煮  
雲丹のミルフィューユ  
道産酢だこフツ切り  
金箔黒豆松葉串

式の重

《洋食》

スモークサーモンと  
バジルモツツアレラの  
ローズ仕立て  
ローストビーフ  
和風ジュレソース  
パテド・カンパニョー  
黒オリーブのピンチョス  
カニと数の子のテリヤス  
合鴨味噌煮  
鶏明太子クレープ  
パリナ貝の燻製 オイル漬  
甘納豆のラム酒漬

《中華》

中華クラゲ  
鳥砂肝スモーク  
金ごままぐろ角煮  
にしん甘酢  
カニ爪オーロラ  
子持ちやうりいか



おせち料理二段重

ジャージャー麵付

29,000円(税込)

■重箱寸法 / たて22.5cm×よこ22.5cm×深さ5cm×2段 ※お重には地球環境に優しい素材を使用しております。

来館引取の場合 1,000円引き

数量  
限定

一段重

《和食》

味付数の子  
鰯西京焼き  
ボイル有頭海老  
焼竹の子味噌漬  
鮑味付  
笹カスタード  
アスパラ酢漬  
雲丹のミルフィューユ  
梅松葉串  
金柑さわやか煮  
たらば風蒲鉾  
人參ねじり梅  
道産炙り鰯スモーク  
海老射込高野

《洋食》

スモークサーモンと  
バジルモツツアレラのローズ仕立て  
ローストビーフ 和風ジュレソース  
パテド・カンパニョー  
黒オリーブのピンチョス  
カニと数の子のテリヤス  
合鴨味噌煮  
鶏明太子クレープ  
パリナ貝の燻製 オイル漬  
甘納豆のラム酒漬

《中華》

中華クラゲ  
鳥砂肝スモーク  
金ごままぐろ角煮  
にしん甘酢  
カニ爪オーロラ

おせち料理一段重

19,000円(税込)

■重箱寸法 / たて21.8cm×よこ28.2cm×深さ5.7cm×1段

来館引取の場合 1,000円引き

政府登録国際観光ホテル

札幌 ホテルヤマチ

063-0811 札幌市西区琴似1条3丁目3-6

札幌市内無料配送承ります

◆地方発送の場合はクール宅急便での有料発送も承ります。  
詳しくは係員にお尋ねください。

◆ご予約期間:令和7年12月20日(土) ※完売次第受付終了とさせていただきます。

お申し込み・お問い合わせ(宴会予約係)

☎011-644-5555

お客様控え

おせち料理二段重・29,000円(税込)

個

おせち料理一段重・19,000円(税込)

個

合計金額

円

受取方法 ☐ 来館引取(1,000円引き) ☐ 市内配達 ☐ 宅配(有料)

受取日

☐ 12/30 ☐ 12/31

時間

☐ 午前 ☐ 午後

※ご来店のお渡し場所は、札幌ホテルヤマチ1階フロント(午前10時～午後3時)となります。

※配達(札幌市内のみ)時刻の指定はいたしかねます(配達時間は午前9時30分～午後2時まで)。札幌市外へのお届けは宅配(有料)となります。

お申し込み書

| 品名                   | 個数 |
|----------------------|----|
| おせち料理二段重・29,000円(税込) | 個  |
| おせち料理一段重・19,000円(税込) | 個  |
| 宅配料                  | 円  |
| 合計金額                 | 円  |

お申し込み書

|         |   |
|---------|---|
| お名前     | 様 |
| 会社名     |   |
| 〒 ( ) - |   |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| お名前                             | 様 |
| ご住所                             |   |
| ご連絡のとれる電話番号をご記入ください。<br>〒 ( ) - |   |

受取方法

来館引取・配達・宅配(有料)

受取日時

30日・31日 / 午前・午後

代金支払

済・代引・未収