

ホテルヤマチ謹製

特選 おせち

重の重
〔和食〕

- ◆鮑味付
- ◆海老照煮
- ◆金箔黒豆松葉串
- ◆焼竹の子味噌漬
- ◆味付数の子
- ◆金柑さわやか煮
- ◆かに真丈
- ◆白身魚の龍皮巻き
- ◆花ふくさ
- ◆笹団子祝結び
- ◆タコ磯焼
- ◆うなぎ柳川真丈
- ◆人參高野巻
- ◆長芋 赤梅
- ◆干柿バター
- ◆紅鮭笹小川
- ◆伊達巻スフレ
- ◆ブリ照り焼き
- ◆イカ黄金焼き

重の重
〔洋食〕

- ◆スモークサーモン
- ◆ローストビーフ
- ◆シュリンプと黒オリーブのピンチョス
- ◆チキンレモンベッパロール
- ◆白レバーのパテアンクルート
- ◆エゾ鹿とクルミのテリーヌ
- ◆リンゴの赤ワイン煮
- ◆ベーコンとオニオンのチーズケーキ
- ◆特級クラゲ
- ◆真鯛のうま煮
- ◆タンスモーク レモン風味
- ◆野菜のミルフィーユマリネ
- ◆あかにし生姜串
- ◆イカサラダ



おせち料理二段重

ジャージャー麺付

30,000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

- ◆鮑味付
- ◆海老照煮
- ◆金箔黒豆松葉串
- ◆焼竹の子味噌漬
- ◆味付数の子
- ◆人參高野巻
- ◆干柿バター
- ◆ブリ照り焼き
- ◆白身魚の龍皮巻き
- ◆うなぎ柳川真丈
- ◆笹団子祝結び
- ◆花ふくさ
- ◆紅鮭笹小川
- ◆いか黄金焼き
- ◆スモークサーモン
- ◆ローストビーフ
- ◆シュリンプと黒オリーブのピンチョス
- ◆チキンレモンベッパロール
- ◆白レバーのパテアンクルート
- ◆エゾ鹿とクルミのテリーヌ
- ◆リンゴの赤ワイン煮
- ◆ベーコンとオニオンのチーズケーキ
- ◆特級クラゲ
- ◆真鯛のうま煮
- ◆タンスモーク レモン風味
- ◆野菜のミルフィーユマリネ
- ◆イカサラダ

おせち料理一段重

20,000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

数量
限定



■お客様控え

おせち料理二段重・30,000円 (税込)	個	おせち料理一段重・20,000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。

-----キリトリ-----

■お申し込み書

品 名	個 数	項 目	金 額
おせち料理二段重・30,000円 (税込)	個	宅 配 料	円
おせち料理一段重・20,000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)
------	--	-------------------------------	----------------------------------

受取日時	30日・31日 / 午前・午後	代金支払	済・代引・未収
------	-----------------	------	---------

ご依頼主様	フリガナ		
	お名前		
	フリガナ		
	ご住所	〒 L L L - L L L L 都 道 府 県	
■ご自宅電話番号		■日中ご連絡先電話番号(携帯電話)	
☎ () -		() -	

■お届け先 お届け先がご依頼主様の場合はお名前、住所、TELはご記入なさなくても結構です。

フリガナ	ご住所 〒 L L L - L L L L 都 道 府 県		
お名前	様 TEL () -		
☐ おせち料理二段重	数量	金額	お届け日
☐ おせち料理一段重	個	円	12月31日
		時間指定欄 ※宅配に限る ☐ 時間指定なし ☐ 16時～18時 ☐ 14時～16時 ☐ 18時～20時	