



※但し、離島は除く
全国配送料無料



作りたてを瞬間冷凍
解凍後も水っぽくなく、衛生面でも安心

三段重 お節



オリエンタルホテル福岡 博多ステーションのおせち 二〇二四

28,000円 / 全39品目 4~5人前
(税込 / 送料込)

重外寸サイズ：縦約21.2cm×横約21.2cm×高約21.0cm

ご予約締切日

令和5年12月4日(月)迄

商品お届け日

令和5年12月30日(土)

■ 数に限りがございます。お早めにご注文ください。

■ 商品は冷凍にてお届けします。

老の重

- 1 海老袱紗焼
- 2 鶏松風
- 3 笹麩
- 4 ロブスター姿蒸し
- 5 黒豆蜜煮
- 6 帆立亀甲焼

- 7 いくら醤油漬
- 8 カステラ伊達巻
- 9 するめ烏賊松前漬
- 10 渋皮栗の栗金団
- 11 紅白蒲鉾

武の重

- 1 合鴨ガーリック煮
- 2 ビリ辛ぼたて
- 3 カニテリーヌ
- 4 金柑蜜煮
- 5 小鯛西京焼
- 6 二色甘露煮
- 7 黒酢酢豚

- 8 養老海老芝煮
- 9 鮑福良煮
- 10 数の子八方漬
- 11 つぶ貝山葵和え
- 12 紅鮭昆布巻
- 13 真鱈子旨煮
- 14 蒸し鶏のバジル和え

参の重

- 1 クラゲ中華和え
- 2 ローストビーフ
- 3 海老のチリ煮
- 4 蛸照焼
- 5 北寄貝山葵和え
- 6 寒梅餅
- 7 炙り叉焼

- 8 スモークサーモン 薺微見立て
- 9 鮭はんぺん竹皮羽織
- 10 いか胡麻味噌和え
- 11 芽吹き椎茸
- 12 田作り
- 13 鰯照焼
- 14 紅白なます

◎ 実物は印刷物と多少異なる場合がございます。また掲載商品の内容は、諸般の事情により予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。◎ 商品以外の小物は付きません。◎ 商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。◎ ご注文が限定数を越えた場合は、こちらからご連絡させていただきます。◎ 年末の混雑により、指定時間に配達できない場合がございます。◎ 天候・天災などの諸事情により、指定のお届け日にお届けできない場合がございます。◎ 離島の場合は、別途運賃が必要となります。



ORIENTAL HOTEL
FUKUOKA HAKATA STATION

↑ FAX 送信先：092-473-5030

申込者ご本人	電話番号	—	—	(電話番号	—	—	)
	住所	〒					
	(フリガナ)	氏名					

お届け先	電話番号 — — （電話番号 — — ）
	住所 〒
	(フリガナ) 氏名 様

商 品 名： 三段重おせち ￥28,000		個
お届け日： 2023 年 12月30日(土)		
配送時間： ☐ 午前 ☐ 14:00～16:00 ☐ 18:00～20:00 ☐ 16:00～18:00 ☐ 19:00～21:00 ※年末の混雑により、指定時間に配達できない場合がございます。		
ご購入金額： ¥	(税込)	お支払い方法： ☐ 現金 ☐ 事前振込

【お申込みについて】

ご注文は「ホテルフロント」および
2F カフェ＆バー「クロスポイント」、
または FAX、TEL、メールにて承っております。

【お振り込み先はこちら】

銀行名：三井住友銀行
支店名：神田支店
口座番号：(普) 3167824
振込先：株式会社ホテルセントラーザ
※ お申込者ご本人の名義にてお振り込みください。

◆ご注文いただく際のご注意

ご住所・電話番号・郵便番号は正確にご記入をお願いします。電話番号につきましては、極力固定番号をご記入ください。

◆配送について

お申込書の記入間違い、配送日の天候不良・天災などで配送遅延などがある場合もございます。その際は、何卒ご了承ください。

◆到着したおせち料理の破損、誤配送等の場合

万が一、商品に破損、誤配送などがございましたら **緊急連絡先 / TEL 090-5749-8100** (受付終了時間 12/31 17:00迄) にご連絡をお願いいたします。状況を確認し、対処方法をご連絡いたします。

◆個人情報の取扱いについて

お客様の個人情報の利用につきましては、商品の発送・ご利用代金の決済の為だけに利用させていただきます。

ご注文に関するお問い合わせ先

 **ORIENTAL HOTEL** FUKUOKA HAKATA STATION

FAX 092-473-5030 **TEL** 092-461-2101

MAIL restaurant@oriental-hotels.com

お申込み日：	月	日
販売担当者：		
受付担当者：		