

おせち料理

一年のはじまりに華やかで彩りを添える

川崎日航ホテルのおせち料理。

贅をこらしたお重は喜びも愉しさもひとときわ。

新年を迎えるのにふさわしいお料理の数々を

ご堪能ください。



ご予約期間

2020年9月25日(金)~12月25日(金)

※数に限りがございます。お早めにご予約ください。

お渡し
日時/場所

2020年12月31日(木) 10:00~15:00

[お渡し場所]川崎日航ホテル 7階宴会予約にてお渡しいたします。

※宅配の場合も12月31日(木)にお届けいたします。

※宅配料は別途がかかります。地域によって料金が変わりますのでお問い合わせください。



川崎日航ホテル <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/>



2020年9月25日(金)~11月15日(日)までに
お申し込みをされた方に限り

早期ご予約割引 **1,000円引き**

※対象商品:おせち三段重、スイーツおせち二段重

※他の割引・優待との併用不可

お申し込み方法につきましては裏面をご覧ください。

ホテル自慢の和食・洋食・中華を
豪華に詰め合わせたおせち三段重。
海の幸や肉料理などを贅沢に詰め合わせました。

和食・洋食・中華「おせち三段重」 全45品 冷蔵

39,960円(税込) 4人前

※料金には消費税が含まれます。 ※特定原材料:卵、小麦、乳、えび、かに
※本商品の重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しております。
※重箱のリニューアルにより、リユース(再利用)のサービスは終了いたしました。
※重箱サイズ(縦23.8×横23.8×高さ4.3cm×3段)



〈壺の重〉

●フォアグラのテリーヌ トリュフ添え(クラッカー付き) ●サザエのブルギニョン ●ローストビーフ オニオンソース ●ロブスター 姿盛り ●キャビア プリニ添え ●カラスミ ●ミートローフのパイ包み ●キノコのテリーヌ ●スモークサーモントラウトとフルーツ なます ●合鴨パストラミ ●ポークとアプリコットのパテ ベーコン巻き ●若桃甘露煮 ●山桃コンポート ●紅白クッキー

〈式の重〉

●子持ち鮎甘露煮 ●有頭海老旨煮 ●鯛蓮根グリーン巻き ●金箔黒豆煮 ●栗きんとん ●牛肉生姜煮笹包み ●胡桃松風 ●いくら醤油漬 ●数の子 ●床伏 ●焼き帆立 ●金柑甘露煮 ●杉板奉書 ●赤魚の柚子茶焼き ●柿博多 ●一口昆布巻き ●チーズかぼちゃ伊達巻 ●袱紗焼き

〈参の重〉

●豚八角煮 ●蟹爪フライ ●海老のチリソース煮 ●たこ南蛮漬 ●牛ホホ肉ゼリー 寄せ ●胡麻胡桃 ●鰻御膳 ●中華くらげ ●豚肩ロース紅こうじ煮 ●さつま芋レモン煮 ●鶏肉のリンゴ焼き ●松笠イカ生姜パプリカ和え ●塩トマト甘納豆

おせち料理の定番メニューに加え、
洋食の味わいもふんだんにお楽しみいただける、
少人数に最適なおせち一段重です。

和食・洋食・中華「おせち一段重」 全23品 冷蔵

15,120円(税込) 2人前

※料金には消費税が含まれます。 ※特定原材料:卵、小麦、乳、えび、かに
※本商品の重箱はエコで環境に優しい「紙の重箱」を採用しております。 ※重箱サイズ(縦23.8×横23.8×高さ4.3cm)

●ローストビーフ オニオンソース ●有頭海老旨煮 ●牛肉生姜煮笹包み ●栗きんとん ●子持ち鮎甘露煮 ●いくら醤油漬
●チーズかぼちゃ伊達巻 ●豚八角煮 ●床伏 ●サザエのブルギニョン ●金箔黒豆煮 ●合鴨パストラミ ●豚肩ロース肉紅こうじ煮 ●鰻御膳 ●さつま芋レモン煮 ●袱紗焼き
●一口昆布巻き ●胡麻胡桃 ●金柑甘露煮 ●塩トマト甘納豆 ●若桃甘露煮 ●ミートローフのパイ包み ●鯛蓮根グリーン巻き



NEW



二段重に詰められたスイーツおせちは、縁起物をモチーフにしたパティシエ手作りのスイーツがセット。華やかなスイーツおせちをお楽しみください。

スイーツおせち二段重 全11種 冷凍

16,000円(税込)

※料金には消費税が含まれます。※特定原材料:卵、小麦、乳
 ※冷蔵庫で約12時間解凍してからお召上がりください。
 ※重箱サイズ(2段外径 / 縦20.0×横20.0×高さ12.4cm)

お年賀や
 家族の
 団らんに!

壱の重

sweets



❖ 橙チョコレートケーキ
 生チョコケーキの上に、お正月飾りに欠かせない“橙(だいたい)”の果肉を敷き詰めました



❖ 絵馬サブレ
 2021年の干支「丑(うし)」をデザインした絵馬のアーモンドクッキー



❖ めでたパイ
 鯛の形に焼き上げたアーモンドパイ



❖ 新春マカロン
 マカロンを松と梅の形に焼き上げ、白あんのクリームをサンドしました



❖ 縁ロールケーキ二種
 (抹茶と小豆、練乳)
 京都産の抹茶や北海道産練乳を練り込んだロールケーキ

弐の重

sweets



❖ だるまのムース
 お正月の縁起物“だるま”をデザインした、ホワイトチョコとイチゴの2層のムース



❖ 迎春レアチーズケーキ
 レアチーズケーキの中に川崎産ブルーベリーで作ったソースを閉じ込めたケーキ



❖ 川崎産栗のモンブラン
 川崎で採れた栗を使った自家製マロンペーストで、和栗の香りや味わいを楽しめるケーキ



❖ 招福ケーキ二種(ピスタチオ、サツマイモ)
 ピスタチオ香るホワイトチョコのムースの中にラズベリーのソースを合わせたケーキと、クッキーの器で作ったサツマイモのモンブラン

川崎日航ホテル おせち お申し込み票

お申込日 2020年 月 日

お申込者 (ご依頼主)	フリガナ	会社名
	氏名	様
	TEL.	FAX.
	住所 〒	都道府県

ご請求書 要・不要

商品名	価格	数量	金額	お届け先 ○をお付け下さい
<input type="checkbox"/> おせち三段重	39,960円(税込)	個	円	1・2
<input type="checkbox"/> おせち一段重	15,120円(税込)	個	円	1・2
<input type="checkbox"/> スイーツおせち二段重	16,000円(税込)	個	円	1・2
<input type="checkbox"/> ご優待 (早割・)	円引		△ 円	
<input type="checkbox"/> 宅配料			円	
合計			円	

【配送対象外エリア】 ●おせち料理は、北海道、九州、沖縄、島しょ部には配送いたしかねます。
●スイーツおせちは、北海道、沖縄、島しょ部には配送いたしかねます。

お届け先 1 <input type="checkbox"/> お申込者と同じ	フリガナ	TEL.	<input type="checkbox"/> ご来館
	氏名	様	<input type="checkbox"/> 宅配 (午前・午後)
住所 〒		都道府県	宅配料 円
お届け先 2	フリガナ	TEL.	<input type="checkbox"/> ご来館
	氏名	様	<input type="checkbox"/> 宅配 (午前・午後)
住所 〒		都道府県	宅配料 円

お支払い方法	<input type="checkbox"/> ご来店 (現金・カード・JALクーポン・川崎じもと応援券) <input type="checkbox"/> 銀行振込 <input type="checkbox"/> 現金書留
銀行振込口座	みずほ銀行 川崎支店 普通口座 4565347 口座名 株式会社住販サービス 川崎日航ホテル (カブシキガイシャジュウハンサービス カワサキニコウホテル) ※お申込者のお名前でお振込みください。※お振込手数料は、お客様のご負担でお願いいたします。

※ホテル記入欄

予約番号	ご入金日 領収書 NO	/	担当	備考
------	----------------	---	----	----

お申し込み方法 ご来館、お電話、FAX、川崎日航ホテルオンラインショップからお申し込みいただけます。(11月上旬より)

ご予約・お問い合わせ ●7階宴会予約 **TEL:044-244-4441 FAX:044-244-4444** (営業時間10:00~17:00)
●川崎日航ホテル オンラインショップ <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/>
※川崎じもと応援券がご利用いただけます。JALクーポンがご利用いただけます。