

特選

おせち

三七, 八〇〇円

(税込)



一の重

二の重

三の重

特選ボイルロブスター
鮎の蒸し煮
伊達巻
黒豆
紅白丁呂木
穴子の八幡巻き
数の子
松前漬
子持ち若芽土佐酢漬
紅白なます

ローストビーフ
鰯の西京焼き
花蓮根
葉付き金柑蜜煮
ローストポーク
有頭海老の甘露煮
田作り
たらこ昆布巻き
サーモン錦糸巻き
煮干
梅人參含め煮
六方里芋含め煮
穂付菊含め煮
椎茸含め煮
手網コンニャク
落含め煮

帆立貝のスモーク
大麦と野菜のトマト煮
栗きんとん
チキンテリーヌ
タラバ蟹の
フカヒレ鍋煮込み
フラワーパストラミ
紅白蒲鉾
松風
いくらの醤油漬
ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ

新年を寿ぐ
祝いの膳

おせち料理には、料理や食材の
ひとつひとつに様々な夢や
願いがこめられています。
新年の晴れやかさを盛り込み
家族や親戚と語り合いながら
新年をお迎えください。

10月5日
予約開始

150食
限定

2027年特撰おせち御申込書

御予約期間：10月5日(月)～12月6日(日)

お申込方法

申込
方法

FAX

03-5950-1297

- ① 本申込書をご記入の上、上記番号までFAXしてください。
- ② FAX後、担当より申込完了のご連絡をさせていただきます。
- ③ 代金を下記振込口座にご入金ください。

※振込手数料はお客様負担をお願い致します。

※ご入金はお申し込み後、1週間以内にお願いします。12月1日以降のお申し込みは12月7日までにご入金ください。

振込口座：みずほ銀行 大塚支店 店番号193
口座番号：3050684 カブシキガイシャ ゴジョイル

- ④ 申込書、代金振込を確認後、受付完了のご連絡をさせていただきます。

※折り返しのお電話がない場合、大変お手数ですが下記電話番号までお問い合わせください。

HOTEL BELLCLASSIC
Tokyo

12月6日以降の予約の変更、キャンセルは致しかねますので、予めご了承ください。

必要事項のご記入、お受け取り方法に☑を入れてください。

商品	数量	金額
特撰おせち - 3段重 - ￥37,800 (税込)		
☐ お引渡し 12月30日11時～13時 ホテルベルクラシック東京4F 宴会場「フィガロ」 ※16時以降のお引き渡し致しかねますので、ご了承ください。		総合計
☐ ご配送 12/31着《着払い》 ※北海道、九州、沖縄、離島等、一部地域では到着日の指定、時間の遅れ、お取り扱いできない場合もございますので、ご了承ください。		
☐ ご配送 12/31着《元払い》 ※北海道、九州、沖縄、離島等、一部地域では到着日の指定、時間の遅れ、お取り扱いできない場合もございますので、ご了承ください。	金額 1個 ￥1,600	

ご依頼主様 ご連絡先	お名前(フリガナ)	電話
	ご住所 〒	

※上記と異なる場合はご記入ください

お届け先	ご送付先お名前(フリガナ)	ご送付先電話
	ご送付先住所 〒	

ホテル記入欄

確認日 月 日 入金日 月 日

支払 現金 ・ 振込 レシート番号 領収書番号

備考

ご予約・お問い合わせ

ホテルベルクラシック東京 レストランラコンテ

TEL:03-5950-1408

営業時間
11:30～22:00