

おせち

特製

料理

ご予約承り

年に一度の、
思いをこめて真心の。
心づくしの一品です。

中華

- ①お祝い月餅
- ②くらげとタケノコ姫皮の梅風味
- ③イカとエリンギの香辣醬風味
- ④道産ツブ貝と銀杏の甘辛煮
- ⑤豚バラ肉の五香紛焼き
- ⑥合鴨スモークの花飾り
- ⑦あわびの陳皮風味
- ⑧緑色ザーサイと蕪葉の葱風味
- ⑨海老のチリソース
- ⑩道産帆立貝の醤油煮
- ⑪胡瓜の特製醤油漬
- ⑫オホーツク海産蛸とセロリの青山椒オイル



洋食

- ①スモークサーモンイクラ添え
- ②みかんと根菜のマリネ
- ③海老テリーヌ
- ④プリニ
- ⑤サーディンパテ
- ⑥ムースオショコラ
- ⑦モツアレポテトボール シラチャーソース
- ⑧牛フィレ肉のステーキと温野菜 グレイビーソース
- ⑨フォアグラのパネ
- ⑩魚介のクリームグラタン
- ⑪海老クリームライスペーパー巻き揚げ

限定
140
個

4名様用
和・洋・中三段重

32,000円(税込)

サイズ
縦 約22.6cm ×横 約22.6cm ×高 約4.2cm(格段同寸)

和食

- ①黒豆蜜煮
- ②数の子
- ③唐千寿
- ④栗金団
- ⑤昆布巻
- ⑥繞り梅人參
- ⑦紅白蒲鉾
- ⑧伊達巻
- ⑨鶏松風
- ⑩錦玉子
- ⑪海老芝煮
- ⑫鯉燻し
- ⑬多幸燻し
- ⑭烏賊黄金焼
- ⑮合鴨ロース
- ⑯鰻蒲焼拍子切り
- ⑰姫帆立照焼き
- ⑱梅長芋梅酢漬
- ⑳鱈卵の花漬
- ㉑蓮根甘酢漬

ご予約 令和7年12月24日(水)まで
お引渡し 12月31日(水)午前10時～午後3時
宅配 12月31日(水)札幌市内および江別・石狩・北広島・千歳・苫小牧
お届けについて お届け日:12月31日(水)一日限り
※お届け時間は午前10時～午後3時までとさせていただきます。お届け時間のご指定はご容赦願います。 ※お届け予定時間は、吹雪等の悪天候や交通事情等の状況により遅れる場合もございます。

注意事項 ※お届け時間のご指定、完全包装・ご進物としてののし紙・二重包装は承れませんので、あらかじめご了承ください。 ※商品の性質上、商品のお取り替え・キャンセルはご容赦願います。 ※諸事情により献立の内容・重箱の材質が多少変わる場合がございます。 ※おせち料理に関しては、お届け・お持ち帰りののち速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。 ※個数限定のため、売り切れの場合がございます。 ※FAXでお申し込みの際は内容を確認後、ホテルからの折り返しのお電話をもちまして予約成立となりますので、あらかじめご了承ください。

ご予約・お問い合わせは「宴会予約係」まで (011)261-8711《直通》 (011)251-2938《FAX》

2名様用
和・洋・中三段重
20,000円(税込)
サイズ
縦 約17.4cm ×横 約17.4cm ×高 約4.0cm(格段同寸)

お二人の新年を
華やかに彩る、
和食・洋食・中華の三段重

限定
180
個

限定
140
個

3名様用
和・洋・中三段重
25,000円(税込)

サイズ
縦 約20.1cm ×横 約20.1cm ×高 約4.2cm(格段同寸)

充実のボリュームと
内容でお求めやすく
ご用意した三名様用。

ご予約/令和7年12月24日(水)まで お引渡し/12月31日(水)午前10時~午後3時 宅配/12月31日(水)札幌市内および江別・石狩・北広島・千歳・苫小牧
ご予約・お問い合わせは「宴会予約係」まで (011)261-8711《直通》 (011)251-2938《FAX》

✂キリトリ線

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT
札幌カーテンパレス

おせち料理 申込書

内容 (○印で 記入して ください)	三段重【4名様用】(和食・洋食・中華) 32,000円		個 数	受取方法(○印で記入してください)		
	三段重【3名様用】(和食・洋食・中華) 25,000円			個	1. ご来館 2. 配達()	
	三段重【2名様用】(和食・洋食・中華) 20,000円			個	料金 ¥	
フリガナ			住	〒		
お届け先	様		所			
TEL	()	-	携帯	-	-	
お申込者	・本人 ・その他()		TEL			
住所	〒		支払方法	・現金 ・振込		
			支払日	月 日		
備考			担当			

※FAXでお申し込みの際は内容を確認後、ホテルからの折り返しのお電話をもちまして予約成立となりますので、あらかじめご了承ください。
※ご記載いただきました個人情報はホテルで扱う営業活動(DMの発送)の商品販売に利用させていただく場合があります。他の利用目的には使用いたしません。