

【早割受付締切日】
11月20日(月)

【受付締切日】
12月20日(水)

【ご到着日】
12月30日(土)

お電話からのご注文
Tel.03-3476-0111

渋谷東武ホテル
受付時間 10:00~18:00

FAXからのご注文 ▶ 03-3476-0903 下記ご記入の上、お申込みください。

※本紙をご送信いただいた段階ではご予約は完了いたしません。その時点でお客様のご希望の商品が売り切れの場合もございます。
当方からのご予約完了の連絡をもってご予約確定とさせていただきます。お申込みの翌日中に当方からの連絡が無い場合は、送受信に不具合があった可能性もございますので、お手数をおかけいたしますがお電話でご一報いただけますようお願い申し上げます。

お申込み者様	ご注文日	2023年 月 日()	電話番号	
	フリガナ		FAX番号	
	お名前	様	メールアドレス	
	フリガナ			
	ご住所	〒 -	ご自宅 ・ お勤め先 会社名	

おせちのご注文	商品	価格(消費税込)	数量	小計
	冷凍 和洋中 三段重【早割】11月20日(月)までのお申込み	34,200円		
	冷凍 和洋中 三段重 11月21日(火)~12月20日(水)までのお申込み	38,000円		
	配送料(配送の場合)	2,000円		
	合計			

ご来館	11時半~13時 ・ 13~15時 ・ 15~17時	配送について ※クール宅急便にて12月30日(土)着のみ承ります。尚、天候や交通事情によりお届けが遅くなる場合もございます。※時節柄、お届け時間のご指定はご容赦ください。※元払いのみ承ります。(着払い不可) ※離島を除く日本全国に配送いたします。
お支払い	前払い(店頭) ・ 事前振込	

【お振込みの場合】お申込み後1週間以内に、下記口座宛に代金をお振込みください。 ※お振込み手数料はお客様ご負担となります。
お振込み先：みずほ銀行 渋谷支店(当座預金) 0028143 (口座名義) 株式会社東武ホテルマネジメント

お届け先	※お申込み者様とお届け先が異なる場合は記入してください。		電話番号	
	フリガナ		FAX番号	
	お名前	様	メールアドレス	
	フリガナ			
	ご住所	〒 -	ご自宅 ・ お勤め先 会社名	

ホテル返信欄
【個人情報の取り扱いについて】
お客様からお預かりする個人情報は、当ホテルの業務に使用するためご記入いただいております。また、お客様を特定しない形で、当ホテルチェーンの統計的資料として使用させていただく場合があります。なお、お客様の個人情報を、事前に同意を得ることなく第三者に開示・提供することはありません。(ただし法令等により開示を求められた場合を除きます)



おせち

2024

東武ホテルの

コートヤード・マリオット銀座東武ホテル
東武ホテルレバンテ東京
宇都宮東武ホテルグランデ共同監修

2023年
11/20(月)
までのご予約で
10%OFF



東武ホテルのおせち



数量限定
冷凍

和洋中
冷凍おせち三段重 38,000円(税込)

早割 11月20日(月)までのご予約で 34,200円(税込)

サイズ [一段につき] 24cm角×高さ5cm
人数 約3~4名様用(和洋中 全61品)
消費期限 2024年1月31日(水) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。

※冷蔵庫にて24時間、一段ずつ分けて解凍してお召し上がりください。 ※写真は本商品ですが、都合により内容を変更する場合がございます。



《参の重》
中国料理

- ◆ 鮑のオイスター煮
- ◆ 海藻添え
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 蟹爪アーモンド揚げ
- ◆ とびっこ翡翠蒸し
- ◆ 黒酢の酢豚
- ◆ 帆立醤油煮
- ◆ 細竹の中国醤油煮
- ◆ 推背の中華風旨煮

《武の重》
西洋料理

- ◆ 国産黒毛和牛のローストビーフ*
- ◆ サイモンとほうれん草のクリビヤック
- ◆ トリュフ入りチキンガランティース
- ◆ 鰯のエスカベッシュ
- ◆ パナ貝燻製オイル漬け
- ◆ トラウトサイモンローズ
- ◆ オニオンピクルス
- ◆ 人参のラペ

《参の重》
中国料理

- ◆ 烤麩(ゴウチ)の香味煮
- ◆ 桃型餅
- ◆ くらげ甘酢和え
- ◆ 緑色ザイサイ
- ◆ 豚耳の辛し和え
- ◆ 広東風又焼
- ◆ 白栗甘酢漬
- ◆ 赤・黄パプリカ酢漬
- ◆ くるみ餡炊き

《武の重》
西洋料理

- ◆ コルニッションピクルス
- ◆ ライプオリブ
- ◆ スタッフドオリーブ
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ キノコのマリネ
- ◆ 渋皮栗甘露煮
- ◆ ズワイガニのチリソース漁師風
- ◆ 北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニニ
- ◆ フライドマトの赤ワイン煮
- ◆ 牛蒡の赤ワイン煮

《武の重》
西洋料理

- ◆ 手まり餅
- ◆ 伊達巻
- ◆ 紅白市松かまぼこ
- ◆ 青梅甘露煮
- ◆ 栗きんとん
- ◆ つぶ貝串刺し
- ◆ なます
- ◆ サイモン詰巻

《武の重》
西洋料理

- ◆ とこぶし
- ◆ 三本松
- ◆ 丸金柑
- ◆ 黒豆
- ◆ 田作り

冷凍おせちのこだわり

東武ホテルでは味と品質にこだわった和洋中おせちを、本年より冷凍スタイルに一新しました。

- 1 素材 国産黒毛和牛や北海道産のブランド豚、トリュフなど上質な素材を使用。
- 2 製法 商品の劣化を防ぎ、ドリップも軽減。高い品質でご提供できるように凍結までのスピードが早い「3Dショックフリーザー」を使用。
- 3 味付 "東武ホテルの味わい"を冷凍で再現するため、東武ホテルグループの料理長が集結し、検討を重ねた逸品をご家庭にお届けいたします。



〈料理長紹介写真左端より〉

東武ホテルレバント東京 中国料理「竹園」料理長 増井 久	東武ホテルレバント東京 洋食宴会調理 料理長 山本 昇	東武ホテルレバント東京 日本料理「藤」料理長 宮本 哲也	コートヤード・マリオット銀座 東武ホテル 総料理長 佐藤 均
コートヤード・マリオット銀座 東武ホテル 日本料理「銀座むらき」料理長 長谷川 恵一	宇都宮東武ホテルグランデ フランス料理 料理長 佐藤 充	宇都宮東武ホテルグランデ 日本料理 料理長 小口 裕幸	



監修
取締役 統括総料理長
林 秀之



中国料理
統括総料理長
羽田 満