

【早割受付締切日】
10月31日(金)
※10月31日(金)までにご予約・お支払い
いただいたお客様が対象となります。

【受付締切日】
12月10日(水)

【ご到着日】
12月30日(火)
※クール宅急便にて12月30日(火)着
のみ承ります。

Webからのご注文▶
※決済はクレジットカード限定です。



お電話からのご注文
Tel.028-643-2118
宇都宮東武ホテルグランデ【宴会予約係】 受付時間 10:00～18:00

FAXからのご注文 ▶ **028-643-2114** 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	2025 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(送料・消費税込)	数量	小計
	冷凍 和洋中 三段重 ※【早割】10月31日(金)までのお支払い	39,000円		
	冷凍 和洋中 三段重 11月1日(土)～12月10日(水)までのお支払い	43,100円		
	冷凍 和洋中 二段重 ※【早割】10月31日(金)までのお支払い	31,800円		
	冷凍 和洋中 二段重 11月1日(土)～12月10日(水)までのお支払い	35,100円		
	合 計			

お支払い	振込 ・ 店頭払い	配送について ※クール宅急便にて12月30日(火)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。
領収書	要 ・ 不要 領収書宛名 () ※上様での発行はご容赦ください。銀行振込の場合は、振込明細書をもって領収書に代えさせていただきます。	

〈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： 足利銀行 宇都宮支店 (普通口座)3237170 栃木銀行 馬場町支店 (普通口座)8302811 みずほ銀行 宇都宮支店 (普通口座)2918620
(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)



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 43,100円(送料・消費税込)

早割 10月31日(金)までのご予約・お支払いで 39,000円(送料・消費税込)

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)
賞味期限 2026年1月31日(土) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。



《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
- ◆ 椎茸の中華風旨煮

- ◆ 烤麩(コウフ)の香味煮
- ◆ 桃型餅
- ◆ くらげ甘酢和え
- ◆ 緑色ザーサイ
- ◆ 豚耳の辛し和え
- ◆ 広東風叉焼
- ◆ ブロッコリー添え
- ◆ 白菜甘酢漬
- ◆ 赤黄パプリカ酢漬
- ◆ くるみ胎炊き

《貳の重》 西洋料理

- ◆ 国産黒毛和牛のローストビーフ※
- ◆ サーモンとほうれん草のクリュー入り
- ◆ チキンガランティース
- ◆ 鰺のエスカベッシュ
- ◆ パーナ貝燻製オイル漬け
- ◆ トラウトサーモンローズ
- ◆ オニオンビクルス
- ◆ 人蔘のラペ

- ◆ コルニッションビクルス
- ◆ ライブオリーブ
- ◆ スタッフドオリーブ
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ キノコのマリネ
- ◆ チキンのバスク風
- ◆ 渋皮栗甘露煮
- ◆ ブワイガニのテリーヌ
- ◆ 北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニー
- ◆ ドライマトの赤ワイン煮
- ◆ 牛蒡の赤ワイン煮

※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。

数量限定
冷凍

壹の重にも、貳の重にも"和洋中"が詰まったスペシャルおせちです。

和洋中
冷凍おせち二段重 35,100円(送料・消費税込)

早割 10月31日(金)までのご予約・お支払いで 31,800円(送料・消費税込)

サイズ [一段につき] 24cm角×高さ5cm
人数 約2～3名様用(和洋中 全54品)
賞味期限 2026年1月31日(土) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。



- ◆ 《貳の重》
- ◆ 国産黒毛和牛のローストビーフ(西洋料理)※
- ◆ 鰹昆布巻(日本料理)
- ◆ トリユフ入り
- ◆ チキンガランティース(西洋料理)
- ◆ 小城麩
- ◆ 人蔘のラペ
- ◆ コルニッションビクルス
- ◆ ライブオリーブ
- ◆ スタッフドオリーブ
- ◆ トラウトサーモンローズ
- ◆ オニオンビクルス
- ◆ パーナ貝 燻製オイル漬け
- ◆ 伊達巻
- ◆ 巻のば味付け
- ◆ 帆立旨煮
- ◆ 手まり餅
- ◆ 三本松
- ◆ 梅麩詰め煮
- ◆ 椎茸旨煮
- ◆ 高野豆腐詰め煮
- ◆ くらげ甘酢和え
- ◆ 渋皮栗甘露煮
- ◆ 緑色ザーサイ
- ◆ 豚耳の辛し和え
- ◆ 北海道産豚肉のバテ・ド・カンパニー
- ◆ ドライマトの赤ワイン煮
- ◆ 牛蒡の赤ワイン煮

- ◆ 烤麩(コウフ)の香味煮
- ◆ くるみ胎炊き
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 広東風叉焼
- ◆ ブロッコリー添え
- ◆ スワイガニのテリーヌ
- ◆ 漁師風
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ キノコのマリネ
- ◆ コルニッションビクルス
- ◆ スタッフドオリーブ
- ◆ ライブオリーブ
- ◆ 銀鮭柚庵焼
- ◆ 黒いつ西京焼
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 海老串刺し
- ◆ つぶ貝串刺し
- ◆ 青梅甘露煮
- ◆ とこふし
- ◆ 黒豆
- ◆ 田作り
- ◆ 丸金柑



- ◆ 《壹の重》
- ◆ 鮑のオイスター煮
- ◆ 海藻添え(中国料理)
- ◆ 数の子醤油漬(日本料理)
- ◆ サーモンとほうれん草のクリュー入り
- ◆ クリビヤック(西洋料理)
- ◆ 蟹爪アーモンド揚げ(中国料理)
- ◆ 紅白市松かまぼこ
- ◆ 紅白花型餅
- ◆ 細竹の中国醤油煮
- ◆ 椎茸の中華風旨煮

- ◆ 烤麩(コウフ)の香味煮
- ◆ くるみ胎炊き
- ◆ 海老のチリソース煮
- ◆ 広東風叉焼
- ◆ ブロッコリー添え
- ◆ スワイガニのテリーヌ
- ◆ 漁師風
- ◆ 合鴨スモーク
- ◆ キノコのマリネ
- ◆ コルニッションビクルス
- ◆ スタッフドオリーブ
- ◆ ライブオリーブ
- ◆ 銀鮭柚庵焼
- ◆ 黒いつ西京焼
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 海老串刺し
- ◆ つぶ貝串刺し
- ◆ 青梅甘露煮
- ◆ とこふし
- ◆ 黒豆
- ◆ 田作り
- ◆ 丸金柑

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、
冷凍スタイルでご提供いたします。

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
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
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

東武ホテルレバント東京
洋食宴会調理 料理長
山本 昇
コートヤード・マリオット銀座
東武ホテル
洋食宴会調理 料理長
佐藤 充

東武ホテルレバント東京
日本料理「藤」料理長
宮本 哲也
宇都宮東武ホテルグランデ
日本料理 料理長
小口 裕幸

副統括総料理長
宇都宮東武ホテルグランデ
総料理長
佐藤 均



監修
取締役 常務執行役員 統括総料理長
林 秀之