

川崎日航ホテル おせち お申し込み票

お申込日 2022年 月 日

お申込者 (ご依頼主)	フリガナ	会社名
	氏名	
	様	ご請求書 要・不要
	TEL	FAX
住所 〒 -		
都道府県		

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"/> ご優待(早割・)			△ 円	
<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"/> スイーツおせち二段重(One Harmony会員料金) [会員番号:]	14,400円(税込)	個	円	1・2
<input type="checkbox"/> スイーツおせち宅配料			円	
合計			円	

※おせち三段重、おせち一段重は、別途宅配料はかかりません。

* 配送対象外エリア… 沖縄、島しょ部

お届け先 1	フリガナ	TEL	宅配指定 <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後
	氏名	様	
<input type="checkbox"/> お申込者と同じ	住所 〒 -	都道府県	
お届け先 2	フリガナ	TEL	宅配指定 <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後
	氏名	様	
	住所 〒 -	都道府県	

スイーツおせち 受取り・配送指定日	<input type="checkbox"/> 12/28(水) <input type="checkbox"/> 12/29(木) <input type="checkbox"/> 12/30(金) <input type="checkbox"/> 12/31(土)	<input type="checkbox"/> 来館 <input type="checkbox"/> 宅配
----------------------	---	--

お支払方法	<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。 ※お振込み手数料は、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. / 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。

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://kawasaki-nikkohotel-onlineshop.com>



川崎日航ホテル 〒210-0024 川崎市川崎区日進町1番地 <https://www.kawasaki-nikko-hotel.com/>



I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。
ご家族皆さまが健康で笑顔あふれる
一年になりますよう、
願いを込めたお料理の数々を
ご堪能ください。

おせち料理 2023

三段重限定特典
早期予約キャンペーン

9月20日(火)~10月18日(火)の
お申込み対象で

1,000円引き

※他の割引・優待との
併用不可

ご予約期間 2022年9月20日(火)~12月25日(日)

お届け日

●おせち三段重・一段重

2022年12月30日(金)

※クール便(冷凍)でお届けいたします。

※宅配のみのお取り扱いです。来館でのお渡しはございません。

●スイーツおせち二段重

2022年12月28日(水)~12月31日(土)

※クール便(冷凍)又はご来館受取(10:00~15:00)

川崎市プレミアム商品券
「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
(One Harmony 特典との
併用不可)

和食・洋食・中華

「おせち三段重」

笑顔あふれる一年になりますようにと願いを込め、
和洋中バラエティに富んだお料理の数々を
彩り鮮やかに盛り付けました。

● おせち三段重・一段重 ●

12月30日(金)にクール便にて「冷凍」でお届けいたします

全46品

冷凍

39,960円(税込) 4人前

※重箱サイズ(縦25.0cm横25.0cm高さ5.0cm×3段)
※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています。
※特定原材料:卵、小麦、乳、えび、かに
※賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火)まで

【参の重】



【巻の重】



【式の重】



【巻の重】

●ローストビーフ●伊勢海老姿盛り●キャビア プリニ添え
●カニグルメテリーヌ●鰹のマリネ●モッツアレラチーズ
セミドライトマト添え●ホッキガイサラダと数の子
●スタッフドオリーフ●サザエのブルギニョン●合鴨パスト
ラミ●カシューナッツポーク●白身魚のエスカベッシュ
●スモークサーモン●山桃コンポート●ライブオリーフ

●子持ち鮎甘露煮●カリッとわかさぎ●栗きんとん●
あわび煮●甘鯛西京焼き●帆立煮●柿博多●数の子
●有頭海老旨煮●金箔黒豆煮●鶏松風●ますいくら
醤油漬●伊達巻●金柑甘露煮●一口昆布巻き

●海老のチリソース煮●黒糖チャーシュー●中華くらげ
●さつま芋レモン煮●松笠イカパブリカ和え●チュー
ニャンチャー●海老とごぼうのサラダ●若桃甘露煮●蛸照焼
●胡桃甘露煮●豚舌テリーヌ●ホワイトチキン胡麻ソース
●中華くらげ●胡麻ポテト●広東チャーシュー●錦糸
玉子の海老しんじょう

【式の重】

【参の重】

「おせち一段重」

和食・洋食・中華

川崎日航ホテル 総料理長監修

おせち料理の定番メニューに加え、
ローストビーフにサザエのブルギニョン、ミートパイ包みの洋食や
海老のチリソース煮などの中華も
お楽しみいただける、少人数向けの一段重

全22品

冷凍

15,120円(税込) 2人前

※重箱サイズ(縦25.0cm横25.0cm高さ5.0cm)
※重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています。
※特定原材料:卵、小麦、乳、えび、かに
※賞味期限:冷凍で2023年1月31日(火)まで

●ローストビーフ●あわび煮●ますいくら醤油漬●黒糖チャーシュー●栗きんとん●胡麻
ポテト●一口昆布巻き●金箔黒豆煮●サザエのブルギニョン●合鴨スライス●広東
チャーシュー●ふくさ焼き●有頭海老艶煮●山桃コンポート●市松柿ロール●鮎柚子煮
●ミートパイ包み●海老のチリソース煮●かに三味●若桃甘露煮●帆立煮●胡桃甘露煮



● 解凍方法

外箱よりお重を取り出し、重箱を一段ずつ広げてラップを剥がさずに、冷蔵庫(10℃以下)にて約12時間を目安に解凍してください。外箱に入れたまま解凍する場合は、冷蔵庫内もしくは冷暗所(10℃以下)で約24時間を目安に解凍してください。



「スイーツおせち二段重」

全11品

冷凍

16,000円(税込)

One Harmony会員料金 14,400円(税込)

※重箱サイズ(2段外径/縦20.0×横20.0×高さ12.4cm)
※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し上がりください。

厳選した素材や縁起物をモチーフにした、
パティシエ手作りのスイーツを二段重に詰め合わせました。
お正月のお年賀や家族の団らんなどに、
華やかなスイーツおせちをお楽しみください。

【巻の重】



めでたパイ

新年が素晴らしい1年になりますようにと願いを込め、鯛の形に焼上げたアーモンドパイです。



干支マカロン

2023年の干支「卯」をモチーフに、縁起が良い紅白のマカロン(カシス味、オレンジ味)をお作りしました。



青森産りんごのベイクドチーズ

パティシエが焼き上げたりんごジャムと北海道産クリームチーズのココを存分に味わえるケーキです。



オペラ

何層にも重ねられた食感の変化に、チョコレートとコーヒーの重厚感ある味わいが広がるケーキです。



招福ロールケーキ2種(プレーン、京都産抹茶)

しっとりふわふわに焼き上げた生地に、2種類の北海道産クリームをブレンドしたロールケーキです。



小豆寒

風味豊かな北海道産小豆を焼き上げ、寒天を使いすっきりとした甘さの羊かん状に仕上げました。

【式の重】



中山栗のケーキ

パティシエが焼き上げた中山栗のペーストに、丸ごとの栗をあしらった、栗本来の風味際立つケーキです。



苺のタルト

アーモンドの香り漂うタルト生地に、バニラクリームとスポンジを重ね、苺と銀箔を飾った華やかなケーキです。



デリスピスターシュ

アーモンドの生地に、濃厚で味わい深いピスターチオのクリームをサンドしたケーキです。

新春きんとん

特製のクッキーの器にきんとんを詰め、丁寧に焼き上げた丹波の黒豆を乗せました。



チョコレートムースとオレンジ

2種類のチョコレートを使い濃厚で風味豊かなムースを作り、表面にオレンジを飾りました。

● 食品の美味しさを損なわないプロトン凍結

プロトン凍結は通常の冷凍と異なり、電磁波と磁束の働きにより食品細胞の破壊を抑えることができる為、旨みを損なわない食品解凍を可能とする技術です。解凍しても旨みが流れ出ないので美味しさを安心・安全にお届けいたします。

※HACCPシステムに基づいた品質確保の体制を構築した工場で製造しています。
※各種おせちの製造は株式会社東京直屋、販売者は川崎日航ホテルです。