

新しい年ののはじまりは
川崎日航ホテルのおせち料理で。
ご家族の皆さまが健康で笑顔あふれる
一年になりますようにと願いを込めた
お料理の数々をご堪能ください。


kawasaki nikko hotel

おせち 料理 2024

おせち三段重限定特典
早期予約キャンペーン

9月14日(木)~10月31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

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

おせち三段重・一段重

- ご予約期間 **2023年9月14日(木)~12月18日(月)**
- お届け日 **2023年12月30日(土)**

※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となります。来館でのお渡しはございません。

スイーツおせち二段重

- ご予約期間 **2023年9月14日(木)~12月25日(月)**
- お届け日 **2023年12月29日(金)~12月31日(日)**

※クール便(冷凍)又はご来館受取(7F宴会予約カウンター 10:00~15:00)

◎ おせち三段重・一段重 ◎ 12月30日(土)にクール便にて「冷凍」でお届けいたします

川崎日航ホテル
総料理長監修

和食・洋食・中華

「おせち三段重」

39,960円(税込) 4人前

全52品
冷凍



〔参の重〕

〔貳の重〕



〔壺の重〕



〔壺の重〕



〔貳の重〕

〔参の重〕

- ローストビーフ●ビーフジャボネ プロックリー添え●プチテリーヌカニ三色●セミドライソーセージ●コルニッション●オリーブ2種●ロマネスコカリフラワー●鯨のマリネ●イセエビ姿盛り●キャビア プリニ添え●くるみ飴炊き●エスカパッシュアジ●北寄貝サラダ●モルタデラスライス●紫キャベツのピクルス●合鴨パストラミ●サザエのブルギニョン●かにグルメテリーヌ●スモークサーモントラウト●山桃コンポート

- 子持ち鮎甘露煮●甘鯛西京焼き●柿博多●ますいくら醤油漬け●有頭海老旨煮●栗さんどん●伊達巻●あわび煮●帆立煮●カリっとわかさぎ●鶏松風●数の子●金柑甘露煮●金箔黒豆煮●一口昆布巻き

- ホワイトチキン胡麻ソース●錦糸玉子の海老しんじょう●中華山くらげ●黒糖チャーシュー●イカときくらげ中華和え●青唐竹の子●胡麻さつまいも●海老とごぼうのサラダ●桃まんじゅう●若桃甘露煮●さつま芋レモン煮●蛸照焼●中華くらげ●海老のチリソース煮●チューニャンチー●胡桃甘露煮●広東チャーシュー

おせち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、海老のチリソース煮、チャーシューなどの中華もお楽しみいただける内容で、少人数向けの一段重に仕上がっています。

- 栗さんどん●サザエのブルギニョン●青唐竹の子●合鴨スライス●セミドライソーセージ●コルニッション●紫キャベツのピクルス●ますいくら醤油漬け●胡麻さつまいも●ローストビーフ●かに三昧●有頭海老旨煮●市松柿ロール●まぐろ昆布●広東チャーシュー●胡桃甘露煮●ロマネスコカリフラワー●モルタデラスライス●オリーブ2種●海老のチリソース煮●金箔黒豆煮●若桃甘露煮●ふくさ焼き●あわび煮●鮎柚子煮●一口昆布巻き



全26品

冷凍

15,120円(税込) 2人前

「おせち一段重」

川崎日航ホテル
総料理長監修
和食・洋食・中華

● 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正直屋、販売者は川崎日航ホテルです。

● 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、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。

川崎日航ホテル おせち お申し込み票

お申込日 2023年 月 日

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

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	
※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。			合計	円

* 配送対象外エリア … 沖縄、島しょ部

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

スイーツおせち 受取日・配送指定日	<input type="checkbox"/> 12/29(金) <input type="checkbox"/> 12/30(土) <input type="checkbox"/> 12/31(日)	<input type="checkbox"/> 来館 : 時頃 <input type="checkbox"/> 宅配 ※10:00-15:00までのお受取
----------------------	---	--

お支払方法	<input type="checkbox"/> ご来店(現金・カード・JALクーポン) <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 カワサキニッコウホテル) ※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>



宅配のお届け時間は目安であり、天候・交通事情によりお届けが遅れる場合がございますので、予めご了承ください。