



kawasaki nikko hotel

おせち料理

2026



新しい年の幕開けは
贅沢なおせち料理とともに



● ご予約期間 ●

2025年
9月6日(土)~12月15日(月)

インターネットからお申し込みいただけます

10月1日(水)~12月15日(月)



● お届け日 ●

2025年12月30日(火)



川崎日航ホテル おせち お申し込み票

お申込日 2025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
☐ おせち三段重	39,960円(税込)	個	円	1・2
☐ おせち一段重	16,200円(税込)	個	円	1・2
☐ ご優待(早割・)			△ 円	
※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 ☐ お申込者と同じ	フリガナ	TEL
	氏名	様
	住所 〒	都道府県
お届け先 2	フリガナ	TEL
	氏名	様
	住所 〒	都道府県

※おせち三段重、おせち一段重の到着日は12月30日(火)となりますが、配達時間の指定は出来かねます。あらかじめご了承ください。

お支払方法	☐ ご来店(現金・カード・JALクーポン) ☐ 銀行振込 ☐ 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
------	-----------------	-------	----	----

お届け日	2025年12月30日(火)	※配達時間のご指定はいたしかねます。 ※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、来館でのお渡しは承っておりません。
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	



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

インターネットから
お申し込みいただけます
※10/1(水)より



和食・洋食・中華の

全57品

「おせち三段重」

4人前 39,960円(税込)

和食・洋食・中華の
豪華57品目を詰め合わせた、
ホテル自慢のおせち三段重

壺の重には、十勝ハーブ牛のローストビーフや
ロブスターなどの洋風メニュー。

式の重には、子持ち鮎甘露煮や
からすみなど伝統を味わう和のおせち。

参の重には、海老チリソースや豚角煮などの
中華料理を贅沢に詰め合わせました。

幅広い年代のご家族にもご満足いただけます。



【参の重】



【壺の重】



【式の重】

壺の重

- トリュフ&レパン ● キノコとブロッコリーのバジルマリネ ● キャビア ● 十勝ハーブ牛のローストビーフ トリュフソース付 ● 若草チーズマヨネーズ和え ● 合鴨パストラミ ● 鶏ロースチーズ焼き ● ムール貝冷製オーロラソース ● ムール貝冷製マヨネーズソース ● ポルチーニ茸のテリーヌ ● 生ハム ● ロブスター ● カマスの梅肉南蛮 ● ロースサーモン ● カニグルメテリーヌ ● ビテットライブオリーブ&スタフドオリーブ ● 蒸し鶏のバジル和え ● くるみのキャラメリゼ ● さくらんぼグラッセ ● 海老とアスパラのテリーヌ ● ブロッコリーのバジル香味

式の重

- 子持ち鮎甘露煮 ● 直火焼帆立 ● からすみ ● 小鯛ひしお焼 ● 柿博多 ● 松風 ● 数の子 ● 松前漬 ● 栗きんとん ● 金箔黒豆煮 ● サーモン塩麹といくら醤油漬 ● 伊達巻 ● 一口昆布巻 ● 海老旨煮 ● 金柑甘露煮 ● 田作り ● 鮑旨煮 ● わかめ煮

参の重

- 若桃甘露煮 ● 胡麻団子 ● 鶏中華テリーヌ ● 中華くらげ ● 鳴門金時芋レモン煮 ● 緑ザーサイ ● たこ梅酢和え ● 錦糸玉子包み ● どんこ椎茸柚子煮 ● 牛肉笹包み ● ごま金時芋 ● 焼豚スライス ● 杏子煮 ● 海老のチリソース煮 ● 桜島どりマリネ ● 肉団子黒酢風味 ● 豚角煮 ● 桃饅頭

こだわりの逸品



十勝ハーブ牛のローストビーフ
トリュフソース

北海道十勝産の牛赤身肉をオリジナルのスパイスで味付けして焼き上げ、低温真空調理でしっとり食感に仕上げています。添えているトリュフソースでお召し上がりください。



トリュフ&レパン
～キャビアを添えて～

芳醇なトリュフの香りとバターのコクを、香ばしいフランスパンにたっぷりと閉じ込めました。キャビアをのせて贅沢なハーモニーをお楽しみください。



子持ち鮎甘露煮／海老旨煮／
からすみ／鮑旨煮

国産の子持ち鮎を素焼きし、長時間じっくり水炊きして臭みを除去。骨まで柔らかく仕上げ、頭から尻尾まで丸ごと味わえる「子持ち鮎甘露煮」や、高級珍味「からすみ」は、濃厚な旨みとコクが際立ち、お正月にもふさわしい逸品です。



おせち料理の定番メニューに加え、
黒糖ローストポークや鮑旨煮、鶏中華テリーヌなど、
趣向を凝らした逸品も盛り込んだ一段重。
少人数でもお楽しみいただける、
華やかで満足感のある内容です。

和食・洋食・中華の 「おせち一段重」

全28品

2人前

16,200円(税込)

- 栗きんとん ● 牛肉笹包み ● 鶏中華テリーヌ ● 錦糸玉子包み ● 伊達巻 ● サーモン塩麹といくら醤油漬 ● 金箔黒豆煮 ● カニグルメテリーヌ ● 海鮮ミックスマリネ ● 合鴨パストラミ ● 子持ち鮎甘露煮 ● 鮑旨煮 ● わかめ煮 ● 田作り ● 海老旨煮 ● 数の子 ● 松前漬 ● バジル仕立てのチーズロール ● 黒糖ローストポーク ● 杏子煮 ● プリ照焼 ● いか松笠白焼 ● 中華くらげ ● ピリ辛小胡瓜 ● ムール貝冷製オーロラソース ● ムール貝冷製マヨネーズソース ● ブロッコリーのバジル香味 ● くるみのキャラメリゼ

おせち三段重限定特典
早期予約キャンペーン

2025年11月16日(日)

までのお申込みで

1,000円引き

※他の割引・優待との併用不可

三段重も一段重も

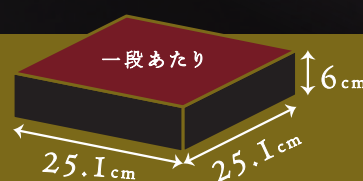
重箱サイズが大きいから
ボリューム満点！

本重箱はエコで環境に優しい「紙製」を採用しています。

冷凍配送

盛付済

送料込



※料金には配送料、消費税が含まれます。
※特定原材料に準ずるもの：卵、小麦、乳、えび、かに、くるみ
※賞味期限：冷凍で2026年1月31日(土)迄