

川崎日航ホテル おせち お申し込み票

お申込日 2026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 〒 ー 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	42,120円(税込)	個	円	1・2
☐ おせち一段重	17,280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	
住所 〒 ー 都道府県	様	
お届け先 2	フリガナ	TEL
	氏名	
住所 〒 ー 都道府県	様	

※おせち三段重、おせち一段重の到着日は12月30日(水)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	2026年12月30日(水)	※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	



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 ●
2026年 9月1日(火)~12月15日(火)
インターネットからお申し込みいただけます 10月1日(木)~12月15日(火)
● お届け日 ●
2026年12月30日(水)



和食・洋食・中華の

「おせち三段重」

全59品

4人前

42,120円(税込)



和食・洋食・中華の豪華59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、トリュフやローストビーフなど、華やかな洋の味わい。

式の重には、鮑やからすみなど、新春を彩る和のおせち。

参の重には、カニ爪しんじょうや焼豚など、多彩な中華の味わいを詰め合わせました。

世代を問わず楽しめる多彩な味わいで、新年の食卓を華やかに彩ります。

壺の重

● トリュフ&レパン ● カニ身入りサラダ ● 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 ● 宮崎鶏ロースチーズ焼き ● 合鴨パストラミ
● 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
● ミートローフ ● 生ハム ● ロブスター ● カマスの梅肉南蛮
● スモークサーモントラウト オニオンマリネ&ケッパー添え
● カニグルメテリーヌ ● ビテットライブオリーブ&スタッフ
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 ● 市松テリーヌ ● 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 ●
栗きんとん ● 金箔黒豆煮 ● 柚子
なますといくら醤油漬 ● 海老旨煮
● 松前漬 ● 数の子 ● 田作り ●
焼き筍 ● 蓮根旨煮 ● 椎茸旨煮
● 一口見布巻 ● 梅麴 ● 高野豆腐
● 伊達巻 ● 若桃甘露煮 ● わかめ煮
● 鮑旨煮

参の重

● 胡麻団子 ● 渋皮栗紅茶煮
● 牛肉笹包み ● 干柿バター
● 鶏中華テリーヌ ● 中華くらげ
● 焼豚 ● 杏子煮 ● 海老チリ
ソース煮 ● カニ爪しんじょう
● 桜島どりマリネ ● 若鶏菜の
花巻 ● 鳴門金時芋レモン煮
● 緑ザーサイ ● たこ梅酢和え
● 豚角煮 ● 桃饅頭



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、低温真空調理でしっとりとやわらかく
仕上げました。肉の旨みを引き立てるトリュフソースと
ともに、贅沢な味わいをお楽しみください。



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、香ばしく焼き
上げたフランスパンに閉じ込めました。キャビアを
添え、トリュフの風味と塩味が織りなす贅沢な味わい
をご堪能ください。



子持ち鮎甘露煮／直火焼帆立／
海老旨煮／からすみ／鮑旨煮

「式の重」では、国産の子持ち鮎をじっくり水炊きし、
骨までやわらかく仕上げた「子持ち鮎甘露煮」や、
旨みが凝縮された高級珍味「からすみ」など、お正月に
ふさわしい和の味わいを詰め合わせました。



カニ爪しんじょう／
若鶏菜の花巻／焼豚

「参の重」では、魚のすり身にカニ爪をあしらった「カニ爪
しんじょう」や、新春らしい彩りを添えた「若鶏菜の花巻」、
香ばしい味わいの「焼豚」など、多彩な中華の味わい
をご用意しました。

おせち三段重限定特典
早期予約キャンペーン

2026年10月31日(土)

までのお申込みで

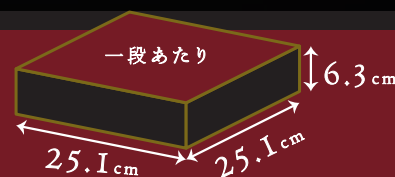
1,000円引き

※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9品目：卵、小麦、乳、えび、かに、くるみ、カシューナッツ
※賞味期限：冷凍で2027年1月31日(日)迄

和食・洋食・中華の

「おせち

一段重」

全28品

2人前

17,280円(税込)

おせち料理の定番メニューに加え、
鮑や子持ち鮎、カニ爪しんじょうなど、
和・洋・中の味わいをバランスよく盛り込んだ一段重。
少人数でもさまざまな味わいを楽しめる、
華やかで満足感のある内容です。



● 栗きんとん ● 牛肉笹包み ● 鶏中華テリーヌ ● カニ爪しんじょう
● 伊達巻 ● 柚子なますといくら醤油漬 ● 金箔黒豆煮 ● カニ
グルメテリーヌ ● 合鴨パストラミ ● タンスモーク塩レモン ● 子持ち
鮎甘露煮 ● わかめ煮 ● 鮑旨煮 ● 田作り ● 海老旨煮 ● 松前漬
● 数の子 ● サーモントラウトとホウレンソウのテリーヌ ● 黒糖
ローストポーク ● 杏子煮 ● プリ照焼 ● ピリ辛小胡瓜 ● ハスの芽
梅酢風味 ● 中華くらげ ● 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