

KKRホテル名古屋謹製

おせち料理



和・洋 二段重ね
(2~3人前)

おせち料理には欠かせない祝い肴はもちろんのこと、鳥の松風、梅貝旨煮、子持ち鮎甘露煮、錦糸巻き、鴨のパストラミ、フォアグラのテリーヌ、フレンチキャビア、小海老のテリーヌなど充実内容!

21,000円(送料・税込) サイズ 195mm×195mm 高さ112mm

本格和食洋食を織り交ぜて
色鮮やかに盛り込みました

限定
100個



和二段・洋一段
三段重ね (4~5人前)

ロブスター、鮑の旨煮、松鞠慈姑、唐墨、鯛の袖庵焼き、棒鱈、筍、松茸、鴨とオレンジのパテ、スモークサーモン、フランス産チーズ、フレンチキャビアなど味と質を見極めた厳選食材使用でボリュームにも満足!

30,000円(送料・税込) サイズ 195mm×195mm 高さ168mm

こだわりの食材と二品一品に
匠の技が光る自信作です

限定
30個

お渡し日時/場所

12/31(木)

当ホテル1F「予約サロン内」

※地方発送承ります。詳しくはお問い合わせください。

★ホテル引き渡しの場合、1,000円割引いたします。

要予約

~ご予約受付~

12月20日(日)まで

早割 11/30までのお申込みで
特典 20%OFF

※写真はイメージです。

KKR ホテル 名古屋

〒460-0001 名古屋市中区三の丸 1-5-1(名古屋城正門南隣り)

ご予約 ☎ 052-201-3390

おせち料理お申込書

受付日 月 日 担当者 No.

ご住所 □□□-□□□□

お名前 様

お電話

お受取日 お受取・ご希望時間 14時~15時 15時~16時

12/31(木) 配 送・ご希望時間 16時~17時 17時~18時

10時~12時 13時~15時

ご希望の個数をご記入ください。(税・配送料込)

◆和洋二段重ね	◆和二段・洋一段 三段重ね
21,000円	30,000円
個	個

合計 円(税込)

〈お支払い方法〉 ご入金済 お渡し時

おせち料理(お客様控)

◆和洋二段重ね 個

◆和二段・洋一段 三段重ね 個

◆お受取日/時間

12/31(木) 当ホテル1F「予約サロン内」

14時~15時 15時~16時

16時~17時 17時~18時

配 送 ()

◆お名前 様

☎ KKR ホテル名古屋