

# 新しい年の幕開けを祝う大切な祝宴に欠かせないおせち料理 大切な方との祝いの席を晴れやかに彩る多彩なおいしさを華やかに盛り合わせました。

2025年度のおせち料理はホテルオークラエンタープライズ製品の通信販売を取り扱っております。  
数量限定での販売のため、お早めのご注文をおすすめいたします。  
レストラン店頭にてご予約の場合は、裏面申込書をご記入のうえご用命ください。

NY-30

## ホテルオークラおせち 和洋二段重

販売価格 **34,020円**

40品目(4~5人前)

送料込み 冷凍

[特定原材料]

小麦、乳、卵、えび、かに

サイズ：容器(W)22.5cm×(D)22.5cm×(H)6cm × 二段  
外箱(W)24cm×(D)24cm×(H)21.5cm

賞味期限：冷凍保存にて2025年1月31日まで

【一の重】蟹のガトー仕立て、ロブスターのポイル、ローストビーフ、合鴨山椒焼、白いんげん豆の煮込み クミンの香り、2種パプリカのピクルス、コルニッションピクルス、テリーヌヴィアンド、ビーフシチュー、真鯛のガランティーヌとびっ子、ラタトゥイユ、スモークサーモン、スモーク帆立、ブラックオリーブ、スタッフドオリーブ  
【二の重】紅蒲鉾、白蒲鉾、伊達巻、若桃甘露煮、百合根甘露煮、松前漬、紅白なます、いくら醤油漬、数の子醤油漬、ぶどう豆金箔、薩摩芋金団、栗甘露煮、車海老艶煮、鱧子昆布巻、田つくり、蛸の磯焼、薩摩芋旨煮、竹の子土佐煮、蒟蒻旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、花人参、隠元、銀鱈西京焼き、金柑蜜煮



NY-15

## ホテルオークラおせち 和洋一段重

販売価格 **17,820円**

24品目(2~3人前)

送料込み 冷凍

[特定原材料]小麦、乳、卵、えび、かに

サイズ：容器(W)22cm×(D)27cm×(H)4.5cm × 一段  
外箱(W)29cm×(D)24cm×(H)12cm

賞味期限：冷凍保存にて2025年1月3日まで

【一の重】紅白市松かまぼこ、黒豆、きんとん、栗甘露煮、ポイル海老、伊達巻、鱈の味噌柚庵焼、昆布と数の子の和え物  
紅白梅型餅、鱧の昆布巻、いくら、椎茸旨煮、パテドカンパーニュ、エビスフランテリーヌ、合鴨コンフィスライス、ガルバンゾー、プルーン、海の幸海藻テリーヌ、野菜マリネ、トラウトサーモンスモーク、パーナイススモーク、スタッフドオリーブ  
魚介のマリネ サフラン風味、タコのジェノベーゼ

### 召し上がり方

- ◆ 冷蔵庫内にて、一段重 35時間、二段重 24時間解凍してください。
- ◆ 解凍後は冷蔵庫内で保管し、お早めにお召し上がりください。また、解凍後の再凍結はお止めください。

### 配送(送料込み)

- ◆ 「ホテルオークラおせち」はクール便(冷凍)にてご自宅へお届けいたします。◆ 時間帯指定はできかねますので予めご了承ください。
- ◆ 配送の都合上、沖縄県・離島へのお届けはできかねます。◆ 天候・道路事情など、やむを得ない事情によりお届けが遅れる場合がございます。

### 申し込み・お支払い

- ◆ お申し込みは[オンライン]、[店頭]プッフェレストラン つばき または 和食 や彦、[電話・FAX]にて承ります。
- ◆ お支払いは前金とさせていただきます。お支払いが済んだ時点で注文確定となります。お支払いが確認できない場合はキャンセルとさせていただきます。
- [オンライン予約]クレジットカード決済、d払い、PayPay、楽天ペイほか [店頭申し込み]現金、PayPay、クレジットカード決済
- [電話申し込み]銀行振込または来店時支払い ※予約後、1週間以内(予約締切日まで1週間未満の場合、予約締切日まで)にお支払いください。

- ◆ One Harmony ポイントの付与、各種割引の対象外とさせていただきます。● 誠に勝手ながら、商品のお申込後のキャンセル、お届け先の変更、お客様都合により返品、交換はご容赦ください。
- ◆ 商品の色合い等が現物と若干異なる場合がございます。● おせちの献立の内容が諸事情により多少変わる場合がございます。● 包装、熨斗掛け、手提げ袋、祝箸のご用意はございません。

ご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ新潟

電話受付時間 営業部・レストラン総合案内 9:00~17:00

レストラン 総合案内 025-224-6355/ 営業部 025-224-6360/ プッフェレストラン つばき 025-224-6167/ 和食 や彦 025-224-6130

24時間いつでも予約可能。オンライン予約はこちら



商品に関する  
お問い合わせ

ホテルオークラエンタープライズ 03-6441-3005

# おせち料理

ホテルオークラエンタープライズがお届けするおせち

ご予約受付締切

12月18日(水)

※限定数での販売のため  
早めのご予約をおすすめします。

宅配お届け日

12月29日(日)

12月30日(月)

※時間帯指定はできかねます。  
※一部配送できない地域がございます。

数量  
限定

送料  
込み

「ホテルオークラおせち」は、ホテルオークラグループのホテルオークラエンタープライズが販売者となり、委託工場で製造されたおせちとなります。

# ホテルオークラおせち申込書



ホテルオークラおせち一段重  
17,820円(税込)



ホテルオークラおせち二段重  
34,020円(税込)

「ホテルオークラおせち」は、ホテルオークラグループのホテルオークラエンタープライズが販売者となり、委託工場で製造されたおせちです。

送料 無料

クール宅急便(冷凍)でお届けいたします。

12月30日(月)

12月29日(日)

宅配お届け日

12月18日(水)

申込締切日

ご予約

## 商品のお届け先

ご住所 〒	—	都道	市
		府県	群
ふりがな			
ご氏名			
ご連絡先	—	—	



ご依頼主

(上記と異なる場合はご記入ください。)

ご住所 〒	—	都道	市
		府県	群
ふりがな			
ご氏名			
ご連絡先	—	—	

店頭でのご予約はbuffetレストランつばきまたは和食や彦にて承ります。

お申込日	月	日
一段重	17,820円(税込) ×	個
二段重	34,020円(税込) ×	個
合計		円(税込)

## 宅配お届け日

いずれかを○で囲んでください

12月 29日(日)・30日(月)

※時間帯指定はできかねますので予めご了承ください。

## 支払方法

店頭	現金、PayPay クレジットカード決済
オンライン	クレジットカード決済、d払い PayPay、楽天ペイほか
電話	来店時支払い、銀行振込

受付日 / 担当者

ご注文	一段重17,820円 ×	個	二段重34,020円 ×	個	合計	円
お名前						様
ご連絡先	—	—				
お届け日	12月29日(日)	12月30日(月)				

※時間帯指定はできかねますので予めご了承ください。

※ホテルオークラ通信販売商品は、One Harmonyポイントの付与・プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。  
※お支払が済んだ時点で注文確定となります。  
※ご予約後、1週間以内(予約締切日まで1週間以内の場合、予約締切日まで)にお支払いください。

## 予約・お問い合わせ

TEL	ホテルオークラ新潟	お電話受付時間	9:00~17:00	24時間いつでも予約可能
レストラン総合案内	025-224-6355	buffetレストランつばき	025-224-6167	オンライン予約は こちらから
営業部	025-224-6360	和食や彦	025-224-6130	

