

全国儀式サービス  
ご契約団体様限定

グレイスホテル監修  
和洋中三段重おせち

# 大納言

新春の晴れやかな食卓に、  
華やかなおせち料理を添えて。  
ご家族との穏やかな時間を  
お楽しみください。





自宅で手軽に  
高級感と華やかさを

申込期間

9/1日(月)▶12/15日(月)

※数量限定の為、売り切れの際はご容赦ください。

お届け日

12/30日(火)

※配達時間の指定は出来ません。詳細は裏面をご覧ください。

新横浜グレイスホテル 和洋中三段重おせち「大納言」6寸、2~3人前

通常価格20,000円(税込)+送料1,870円(税込)

全国儀式サービス  
ご契約団体様 特別価格

送料無料

17,000円<sup>(税込)</sup>

# 大納言の こだわり

- 新横浜グレイスホテルが監修したこだわりの美味しさ
- 試行錯誤を重ねた和洋中三段 厳選された全43品目
- 華やかで高級感のあるきれいな盛り付けのまま届きます
- 冷凍なので、遠方に住むご家族へのプレゼントにも最適です
- 食材の美味しさを損なわない冷凍技術で仕上げました

## お品書き

ご家族との特別なお正月に



### 一の重

- ・ 紅白蒲鉾
- ・ 伊達巻
- ・ 一口昆布巻
- ・ 京風紅白なます
- ・ 栗金団
- ・ 花蒟蒻煮
- ・ 梅麩煮
- ・ 穂先筍煮
- ・ 絹さや
- ・ 蛸煮付け
- ・ 伊勢海老(マダガスカル産)
- ・ 数の子
- ・ 松前漬
- ・ 若桃甘露煮
- ・ ゆば巻

和風



### 二の重

- ・ ホタテと香草のテリーヌ
- ・ わかさぎのマリネ
- ・ 花豆珈琲風味
- ・ グリルチキンポモドーロソース
- ・ ロマネスコカリフラワー
- ・ 海老のマリネ
- ・ 合鴨燻製パストラミ
- ・ 花咲サラダ
- ・ サーモントラウトのマリネ
- ・ ホワイトパストラミ
- ・ ドライトマト赤ワイン煮
- ・ 伊予柑ピール

洋風



### 三の重

- ・ 胡麻さつもいも
- ・ 胡桃甘露煮
- ・ 花餅桃
- ・ ザーサイ
- ・ 大海老チリソース
- ・ 椎茸旨煮
- ・ 肉団子
- ・ さつまいも甘露煮
- ・ 錦糸焼売
- ・ ホッキ貝とあおさのジュレ
- ・ 中華山クラゲ
- ・ パプリカ赤黄
- ・ ホワイトチキン胡麻ソース
- ・ 黒糖豚バラ角煮
- ・ ブロッコリー
- ・ 中華クラゲ クコの実

中華風

お重サイズ:18×18×5.5cm×3段 計43品目



## お申込みについて

下記のいずれかの方法でお申しいただけます

### オンラインストア

QRコードより専用オンラインストアからお申し込みください。

■お支払い方法／

クレジットカード決済、コンビニ決済、銀行振込など



お電話 新横浜グレイスホテル(大納言おせち係)

**045-438-3005**

(受付時間／平日10:00～17:00)

## 商品の配送について ※全て配送での対応となります

### ●送料無料(クール宅急便でお届けします) ●お届け日:12月30日(火)

※配送時間のご指定はできません。また天災などやむをえない事情により12月30日(火)にお届けできない場合がございます。

※ホテルでのお渡しはできませんのでご了承ください。 ※沖縄、離島への配送はできません。

### ●お届け状態:冷凍でお届けします ※解凍してお召し上がりください。

## 解凍方法

### ダンボール箱から取り出して解凍する場合

冷蔵庫(5～10℃)でお重を重ねずに、約12時間解凍してください。

### ダンボール箱に入れたまま解凍する場合

冷蔵庫内もしくは冷暗所(5～10℃)で24時間解凍してください。

美味しくお召し上がり  
いただくために

※解凍時間の目安から1～2時間前より解凍状態をご確認ください。

※解凍、開封後はお早めにお召し上がりください。

※一度解凍したおせち料理を再凍結すると、品質が損なわれますのでご注意ください。