

なでしこ重

11,000円〔税込〕

一の重

和風1段重/1~4人重/
25×25×高さ5cm

純和風一段で伝統の
「和」を極めました。
少人数のおもてなしに
おすすめです。

限定
150個



姫路キャッスルグランヴィリオホテルの
祝いの膳をお届けします

新しい一年の健康と繁栄を祈る意味が込められている
おせち料理で新年もご家族団らんでお祝い下さい。

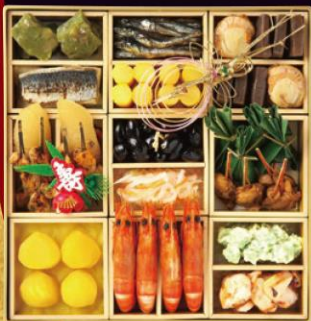
2022年

おせち



姫路キャッスル グランヴィリオホテル

ご予約
承ります
12月10日(金)
17時まで



はりま重

35,000円〔税込〕

一の重 二の重 三の重

和洋3段重(和2段・洋1段)/
4~5人重/25×25×高さ15cm

いわれのある食材を
詰めこんだ伝統のおせち。
三世代で楽しめます。

限定
30個

白鷺重

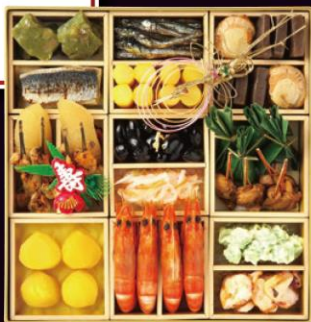
21,000円〔税込〕

一の重 二の重

限定
100個

和風2段重/
3~4人重/25×25×高さ10cm

なでしこ重と和風おせちを
二段重でご提供致します。



期間
限定

11月中にお申し込み頂くと

早期割引で **10%OFF!** お早めに
お申し込み下さい!

※数に限りがございますので、お早めにご予約頂きますようお願い申し上げます。又、販売予定数量に達し次第受付を終了させていただきます。

一の重
和風

- ◆羽二重胡桃餅
- ◆にしん塩麴焼
- ◆田作り
- ◆丸十レモン
- ◆帆立香草焼

- ◆蒟蒻肉詰
- ◆数の子白醬油風味
- ◆蛤雲丹焼
- ◆黒豆(金箔粉)
- ◆紅白臍

- ◆牛肉笹包み
- ◆貝照り焼松葉串
- ◆練りきんとん
- ◆栗甘露煮
- ◆有頭海老艶煮

- ◆ずんだ和え
- ◆烏賊中華和え

二の重
和風

- ◆焼メ湯葉
- ◆蓮根土佐煮
- ◆ベーコンチーズ
- ◆濱紅葉(竹猪口)

- ◆サーモントラウト香草焼
- ◆オーロラカスタード
- ◆ごぼう牛肉射込み
- ◆黒糖ローストポーク

- ◆合鴨ロース煮
- ◆烏賊黄金和え
(緑柚子猪口)
- ◆鯨昆布巻

- ◆紅白市松蒲鉾
- ◆伊達巻
- ◆松笠烏賊雲丹焼

三の重
洋風

- ◆ロブスター テルミドール
- ◆山芋テリーヌ
- ◆ベーコンチーズテリーヌ
〜バジル風味〜

- ◆桜姫鶏のガランティース
- ◆リンゴと豆腐のパイ包み
- ◆ブチテリーヌ 割竹雲丹
- ◆サーモンマリネの錦糸巻

- ◆香り梅
- ◆ホワイトアスパラガスのムース
- ◆メープル胡桃
- ◆甘海老のエスカベッシュ

- ◆国産牛モモ肉の
幽庵ロースト

お申し込み方法

ご注文方法

12月10日(金)17時まで

お電話・FAX・ご来店にてお申し込み下さい。

●ご注文商品のキャンセルについて:12月15日(水)17時までにご連絡下さいませ。

お引渡し方法

12月31日(金)12時〜16時

姫路キャッスルグランヴィリオホテル 東館3階ロビーにて
お引渡し致します。

お支払方法

12月15日(水)までにご入金下さい。

銀行振込の場合

銀行名:三井住友銀行
支店名:姫路支店 種別:普通
口座番号:1528047 カ)ヒメジキャッスルホテル
口座名義:株式会社姫路キャッスルホテル
※お振込みの際、「おせち料理名」及び「氏名」をご明記下さいませ。

ホテルで直接 お支払いの場合

お支払いは、フロントにて承ります。
(おせち料理引渡し時のお支払いはご遠慮下さいませ。)



姫路キャッスル グランヴィリオホテル

<https://www.himejicastlehotel.co.jp>
〒670-0940 姫路市三左衛門堀西の町210

ご注文・お問い合わせ先 TEL(IP):050-5847-7755 [受付時間 10:00〜17:00] FAX:079-284-3733

▼ FAXでもお申し込みいただけます ※担当者より受注確認のお電話をさせていただきます。連絡が無い場合はお問い合わせ下さい。

お客様専用お控え券

●はりま重 35,000円(税込)	個	受付日	月	日	合計	円
●白鷺重 21,000円(税込)	個	お名前				様
●なでしこ重 11,000円(税込)	個	当日お渡しの際、引換に本券をお持ち下さい。				

ご予約カード(店舗控え)

ふりがな		●はりま重 35,000円(税込)	個
お名前	様	●白鷺重 21,000円(税込)	個
ご連絡先(自宅・会社・その他)		●なでしこ重 11,000円(税込)	個
☎ ()		受付日	月 日 合計 円
〒			
ご住所			