

グリーンリッチホテルの

おせち料理

— 2025 —

新たな年のはじまりに
祝の席を華やかに彩るおせち
めでたさ重ねる
三段重をお届けします



GREEN RICH HOTELS

ご予約承り中 12月5日(木)迄

お申込みは本紙裏面に必要事項をご記入の上、取扱い事業所にご提示ください。

おせち 三段重

全 55 品目

3~4 人前

27,000 円 (税込)

全国
送料無料

おせち料理お申込書 (急速冷凍による宅急便配達 おせち三段重)

ご依頼主	氏名 (法人名) フリガナ (お名前)	個数	個
	住所 〒		
	携帯	※必ずご記入ください	TEL

お届け先	氏名 フリガナ	個数	個
	住所 〒		
	携帯	※必ずご記入ください	TEL

配達日

ご希望の日に○を付けて下さい。※時間指定はできません(解凍時間 約20時間)

2024 12月	28	29	30	31	2025 1月	1	2	3	4
-------------	----	----	----	----	------------	---	---	---	---

支払方法

ホテルでお支払い (ホテル名:) 備考欄

宅配代引

銀行振込 (次のいずれかを選択してください。)

お振込み
ご名義人様 「ご依頼主」名義でお振込み

「
」名義でお振込み

※ご入金の確認に必要なため、ご記入をお願いします。

※ お支払い期限 2025年1月31日まで (宅配代引は除く)

※請求書ご希望の場合

請求書の宛名

請求書の送付先
〒

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は、おせち料理に関する事のみで使用させていただきます。

弊社記入欄

受付日 年 月 日	取扱い事業所	担当者
パートナー企業 () ・ 個人		整理 No.

お品書き

◆ 老の重

- いくらの醤油漬け
- 紅あずま甘露煮
- 丹波黒豆煮
- 味付け数の子
- 餅玉すだれ
- チキンパストラミン
- 紅ズワイポーシヨソ
- 蛤軟紗焼き
- 雪中紅梅
- 園産牛しぐれ煮
- ロブスター
- 金柑さわやか煮
- オーロラ包み

◆ 参の重

- 海老とブロッコリーのテリーヌ
- カニとカボチャのテリーヌ
- 椎茸の旨煮
- 蓮根絞煮
- 梅型人参
- 紅白奉書巻
- 三元豚の角煮
- カニ甘酢
- バイ貝の旨煮
- 紅梅かんざし
- 合鴨かんざし
- 柿博多
- ししやも 明太風味サラダ
- エビのプリプリサラダ
- 松前漬
- 田作り
- 海老塩麹漬
- 金目鯛西京焼き
- 紅白蒲鉾
- ローズサーモン
- なごみ巻
- からすみ

【全55品目】

◆ 式の重

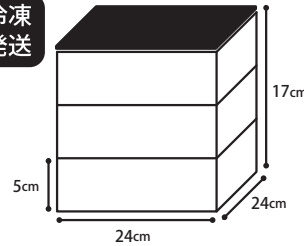
- 紅白なます 柚子香り漬
- 鱈昆布
- 伊達巻
- 一口鱈昆布巻
- カニ爪マヨネーズ
- ふりの照り焼き
- 数の子雲丹和え
- ドライトマト
- 杉板包み
- イカ黄金焼き
- 帆立西京焼き
- カニカマ奉書
- 若鶏二色巻
- 海老てまり
- サーモンかんざし
- 中華くらげ
- 菊花くらげ
- 海老の艶煮

◆ おせちを美味しくお召し上がりいただくために ◆

盛り付け済みのおせちを **冷凍便** にて配送いたします。
白箱(段ボール)から風呂敷に入ったおせちを取り出してください。
冷蔵庫または冷暗所 (1℃～10℃) にて **20時間** ほど解凍し
お召し上がりください。

※ 暖かい部屋等に置いておくと解凍後、やや水っぽくなる場合があります。
※ 解凍日を含めて、2日間でお召し上がりください。
※ 推奨 12/30 お届け日指定、受け取り後 冷蔵庫内で丸1日保存すると元旦朝よりおいしいおせち料理が食べられます。

冷凍
発送



17cm

24cm

5cm

24cm

(お重は一段ごとにフィルムで包まれております。)

全国
送料無料

祝い券
5贈付

おせち
三段重

ご予約承り中

全55品目
3~4人前

27,000 円 (税込)

お申込み締め切り日 2024年12月 5日(木) 18:00 まで

商品お届け期間 2024年12月28日(土) ~ 2025年1月4日(土)

※ 予定数に達し次第、ご用命を締め切らせて頂きます。※ 商品の性質上、お申込み締め切り後の商品ご購入のお取消しはできません。
※ FAXでのお申込みの場合は下記取扱い事業所のFAX 番号へお願いします。

全ての商品の原材料・アレルギー表示はQRにてご確認頂けます。
※仕入れ状況等により内容が一部変更となる場合がございます。



お問い合わせ

グリーンリッチホテルズ
(本社) 0942-39-4800

営業時間 9:00~18:00 (土日・祝日を除く)

