

トリプル  
和洋中華三段重  
和風重 A+洋風重+中華風重

35,000円 (税込)  
サイズ: 21.5cm×21.5cm (角)

初  
三  
昧  
はつざんまい

ジャパネスク  
和和洋三段重  
和風重 A+和風重 B+洋風重

35,000円 (税込)  
サイズ: 21.5cm×21.5cm (角)

※特定原材料として一部の料理に小麦・大豆・乳製品・卵・えび・かに及び保存料・着色料を含みます。  
※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。



華やかに新春を彩る  
グランドホテル白山 特選おせち  
一品一品丁寧に作り揃えたお料理の数々で  
新春の寿ぎをお祝いください



ご予約受付期間  
2022年12月20日(火)まで

2022年12月4日(日)までご注文の方  
早期ご注文特典もあり!!

グランドホテル白山×  
ホテルグランテラス富山

お  
せ  
ち



チーフプロデューサー  
高橋真麻



〈お得な特典〉

●早期注文値引き…12月 4 日までに  
ご注文いただいた方に限り、  
定価より1,000円の値引きをいたします。  
(一段重・オードブルは除きます。)

〈さらにお得な引き取り割引〉

ホテルにてお引き取りの方は  
1,000 円値引きいたします。

グランドホテル白山  
〒924-0871 石川県白山市西新町152番地7  
〈おせち・オードブル予約係〉  
Tel. (076) 274-0001  
AM9:00～PM6:00



ホームページからも  
お申込みいただけます。

※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。

グランドホテル白山 おせち・オードブル申込書

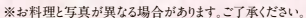
該当する□に✓チェックマークをご記入ください  
お申し込み締切日 12/20

おせち料理			
初三昧 三段重 (4～5人前) 35,000円 (税込)	<input type="checkbox"/> トリプル三段重 (和洋中華)	●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
	<input type="checkbox"/> ジャパネスク三段重 (和和洋)	●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
春二重 二段重 (3～4人前) 28,000円 (税込)	<input type="checkbox"/> 和風二段重	●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
	<input type="checkbox"/> 和洋二段重	●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
和風ミニおせち 一段重(2人前) 13,000円(税込)		●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
オードブル			
特選オードブル (5～6人前) 18,000円(税込)		●ご注文個数 個	●お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
		のし紙 <input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 無地 )	<input type="checkbox"/> 無
●お渡し日	おせち 12/31	オードブル <input type="checkbox"/> 12/31	<input type="checkbox"/> 1/1
●おせちお支払い方法		<input type="checkbox"/> 振込前納	<input type="checkbox"/> 現金前納 <input type="checkbox"/> 代引
●オードブルお支払い方法		<input type="checkbox"/> 振込前納	<input type="checkbox"/> 現金前納 <input type="checkbox"/> 代引



重

サイズ：21.5cm×21.5cm(角)



サイズ：21.5cm×21.5cm(角)



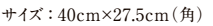
- ・オマール海老のテルミドール   ・クリームチーズの黒胡椒風味  
・ミックスピーンズの煮込み   ・スモークサーモン   ・茸マリネ   ・レモン  
・ケッパバー   ・ハイブリッドキャビア   ・ポーリエット香草ソース  
・黒毛和牛ロースビーフ   ・バーベキューソース   ・ケーキサレバジルチーズ風味  
・栗蜂蜜煮

・紅海老つや煮 ・豚バラあぶり焼 ・牛肉牛蒡巻 ・帆立貝 ・たこ蒸し焼き  
・椎茸の旨煮 ・鮑の旨煮 ・数の子老酒漬 ・ぶり五香焼 ・いか黄金焼  
・中華くらげ ・くるみの飴炊き ・若桃甘露煮 ・ミニ胡麻団子  
・胡瓜の甘酢漬け ・祝い餅 ・手毬餅 ・桃餅 ・人参千羽鶴

・黒豆 ・いぐさ 子持長布 ・紅白蒲鉾 ・伊達真丈 ・丸十金団  
・石垣南瓜 ・ズワイガニ 柚子香り巻 ・穴子大葉粘卷 ・金柑玉子  
・本もろこ木の芽巻 ・海老と小鯛の黄身寿司 ・こんにゃく巻山くらげ  
・かすみ梅花餅 ・カルピーズ巻 ・いか松茸に焼 ・一口信田巻竹の子  
・秋刀魚八幡巻 ・ふき旨醤油大煎り玉

・海老生姜煮 ・すす竹旨煮 ・花柑茸含め煮 ・高野豆腐含め煮  
・万願寺甘辛煮 ・姫くわい・菜譜ワン煮 ・羽子板煮 ・豚角昆布巻  
・煮鮑 ・小肌叩の花和え ・鰯オイル漬 ・鶏七福巻 ・かに菊花巻  
・ホトトアス・パ紅巻 ・金平牛蒡肉巻 ・蝶西京焼 ・かつお蓮根  
・針魚三味巻 ・焼目きのこ湯葉豆腐 ・蓮根唐墨松菜葉

・黒豆金箔      ・いくら醤油漬      ・田作り      ・子持昆布粕漬      ・小袖紅白蒲鉾  
・鱒西京焼      ・芋餅ペーンチーズ焼      ・ホッキ貝山葵サラダ      ・スモークサーモン  
・豚角煮      ・海老柚香白味噌煮      ・黒豆がんとめ煮      ・梅人参紅梅煮  
・姫くわい揚煮      ・蓮根有馬煮      ・牛蒡利久煮      ・焼日京湯葉め煮  
・紅白餅      ・サス昆布      ・子持鮎甘露煮      ・このわた白煮



- ・ブラウニー      ・抹茶ブラウニー      ・牛肉のゼリー寄せテリーヌ      ・スパイスチキン  
・マッシュポテト      ・阿波尾鶏の柚子胡椒マリネ      ・ザーサイ      ・さつま芋レモン煮  
・黒豆      ・田作り      ・カニ爪胡麻      ・スモークサーモン      ・スモーク帆立  
・茸マリネ      ・海老の和風マリネ      ・たこ旨煮      ・イトヨ鯛のエスカパベッシュ  
・イルフランスミブリー      ・くるみ飴炊き      ・鶏肉と春菊のテリーヌ  
・白インゲンソーテー      ・又焼      ・ブラム

※写真はイメージです

※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。

《申込書葉書の記入に際し》

- 希望商品の個数とお渡し方法の□に✓をチェック。  
●お届け先とお申し込み者のお名前・住所、電話  
番号を明記してください。  
●葉書、電話、FAXにてお申し込みいただけます。  
●追って確認書をお送りいたします。  
●確認書が届かない場合は、ご報ください。

## 〈お支払い方法〉

利用の際は、有効期限内にお支払いください。  
ようよろしくお願いいたします。

《お渡し日》

いちどブル…12月31日(土)～1月1日(日)

配達

12月31日に宅配業者がお届けいたします

※時間指定は、容赦ください

12月31日～1月1日 午前10時から午後3時

はあらかじめご連絡ください。

9 2 4 8 7 9 0

料金受取人払郵便

局 任 松承

5061

差出有効期限  
令和4年12月  
20日まで

(受取人)

白山市西新町152番地7

## おせち・オードブル

予約係 行



お届け先	お名前	TEL
	ご住所	
申込み者	お名前	TEL
	ご住所	

※お届け先が同じの場合記入不要です