

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
一品一品丁寧に取り揃えたお料理の数々で
新春の寿ぎをお祝いください



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)

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

BBH ホテルグループ

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〉

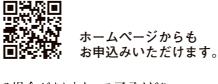
ホテルにてお引き取りの方は
1,000円値引きいたします。

グランドホテル白山 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
〒924-0871 石川県白山市西新町152番地
<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。

おせち料理	●ご注文個数	●お渡し方法
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) <input type="checkbox"/> ジャパネスク三段重 (和和洋)	<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル <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 <input type="checkbox"/> 和洋二段重	<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル <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)	<input type="checkbox"/> お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル	<input type="checkbox"/> お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
オードブル	●ご注文個数	●お渡し方法
特選オードブル (5~6人前) 18,000円(税込)	<input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル	<input type="checkbox"/> お渡し方法 <input type="checkbox"/> 配達 <input type="checkbox"/> ホテル
のし紙	□ 有 (<input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 無地)	□ 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	□ 振込前納	□ 現金前納 <input type="checkbox"/> 代引
●オードブルお支払い方法	□ 振込前納	□ 現金前納 <input type="checkbox"/> 代引

春 二 重

28,000円

和風二段重
和風重A+和風重B

(税込)

サイズ: 21.5cm×21.5cm(角)



※お料理と写真が異なる場合があります。ご了承ください。



和洋二段重

和風重A+洋風重

28,000円

(税込)

サイズ: 21.5cm×21.5cm(角)

和風重A

- ・黒豆 ・いくら ・子持昆布 ・紅白蒲鉾 ・伊達真丈 ・丸十金團
- ・石垣南瓜 ・ズワイガニ柚子香り巻 ・穴子大葉巻 ・金柑玉子
- ・本もろこしの芽煮 ・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 ・カルビチーズ巻 ・いか松笠うに焼 ・一口信田巻竹の子
- ・秋刀魚八幡巻 ・ふき旨煮明太煎り玉

和風重B

- ・海老生姜煮 ・すす竹旨煮 ・花椎昆布含め煮 ・高野豆腐含め煮
- ・万願寺甘辛煮 ・姫くわい葉巻ウコン煮 ・羽子板麩 ・豚角昆布巻
- ・煮鮑 ・小肌卵の花和え ・鰯オイル漬 ・鶏七福巻 ・かに菊花巻
- ・ホワイトアボカド巻 ・金平牛蒡肉巻 ・鰯西京焼 ・かつお蓮根
- ・針魚三味巻 ・焼目ぎの湯葉豆腐 ・蓮根唐墨松葉串

洋風重

- ・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 ・スマートサーモン ・茸マリネ ・レモン
- ・ケッパー ・ハイブリッドキャビア ・ボーキュリエット香草ソース
- ・黒毛和牛ローストビーフ ・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

中華風重

- ・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



和風ミニおせち 13,000円

(税込)

- ・黒豆金箔 ・いくら醤油漬 ・田作り ・子持昆布柏漬 ・小袖紅白蒲鉾
- ・鰯西京焼 ・芋餅ベーコンチーズ焼 ・ホッキ貝山葵サラダ ・スマートサーモン
- ・豚角煮 ・海老香白味噌煮 ・黒豆がんも含め煮 ・梅人参紅梅煮
- ・姫くわい揚煮 ・蓮根有馬煮 ・牛蒡利久煮 ・焼目京湯葉含め煮
- ・紅白餅 ・サス昆布〆 ・子持鮎甘露煮 ・このわた白魚



特選オードブル 18,000円

(税込)

- ・プラウニー ・抹茶プラウニー ・牛肉のゼリー寄せテリース ・スパイシーチキン
- ・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 ・スマートサーモン ・スマート帆立
- ・茸マリネ ・海老の和風マリネ ・たこ旨煮 ・トヨリ鯛のエスカベッシュ
- ・イルフランスマニブリー ・くるみ飴炊き ・鶏肉と春菊のテリース
- ・白インゲンソテー ・叉焼 ・プラム

※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。

- お申し込みに際して
 - ・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✓チェックマークを記入ください。
 - ・お届け先とお申し込み者のお名前・ご住所・電話番号を明記FAXにてお申し込みいただけます。
 - ・葉書電話FAXにてお申し込みいただけます。
 - ・追て確認書をお送りいたします。
 - ・確認書が届かない場合は、ご二報ください。
- お支払い方法
 - ・お支払い方法
 - ・振込み又は現金にて前納いただくか、代金引き換えてお預けいたします。前納は12月25日まで。
 - ・「石川県民飲食店応援食事券」もご利用いただけます。
 - ・ご利用の際は、有効期限内にお支払いください。
 - ・（ホテルにてお支払いのみ利用可能）
 - ・（お渡し料）
- 時間指定はご容赦ください。
- 配達
 - ・配達
 - ・県内配達無料、県外配達有料にて手配。
 - ・12月31日（1月1日午前10時から午後3時まで）（1Fラウンジ前）但し、時間外での配達不可
 - ・北海道・沖縄・九州・その他離島は配達不可
 - ・あらかじめご連絡ください。
- お渡し料
 - ・12月31日（1月1日）
 - ・オードブル：12月31日（土）～1月1日（日）

郵便はがき

9 2 4 8 7 9 0

料金受取人払郵便

松任局承認

5061

差出有効期限
令和4年12月
20日まで

（受取人）
（郵便切手）
不必要

白山市西新町152番地7

グランドホテル白山

おせち・オードブル

予約係 行

お名前 TEL

お届け先
お名前
ご住所

申込み者
お名前 TEL

※お届け先が同じの場合記入不要です