

郵便はがき

9 2 4 8 7 9 0



華やかに新春を彩る
グランドホテル白山 特選おせち
ひとつひとつ丁寧に作りあげた
数々の逸品で 初春の寿ぎを
お祝いください

和洋中華三段重
(和風重A+洋風重+中華風重)
お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)
37,800円(税込)

和風重A

- ・赤魚西京焼
- ・田作り
- ・たら子旨煮
- ・よもぎ笹餅
- ・柚子伊達巻
- ・金団
- ・〆鯖柚子風味
- ・手毬麸
- ・胡桃とレーズンの鶏松風

洋風重

- ・サーモン菊花巻
- ・百合根入りかに真丈
- ・つぶ貝黄金和え
- ・市松蒲鉾
- ・いくら
- ・栗甘露煮
- ・チキンガランティーヌ添え
- ・ポークリエット トリュフ風味
- ・紅鮭スマーケ根菜添え、レモン、ケッパー
- ・帆立貝燻製

中華風重

- ・オマール海老のヴァーブル
- ・トマトソースと小エビの香草風味マリネ 4種の豆ブイヨン煮
- ・黒毛和牛 (A5ランク) のローストビーフ
- ・ローストビーフソース、フォースラディッシュ、ドライアブリコット
- ・キンカンさわやか煮
- ・甘酒かぶら
- ・金箔うなぎ
- ・帆立山椒風味と蓮の実蜜煮
- ・新さんま中華風焼
- ・千社唐塩水煮
- ・チキンガランティーヌ添え
- ・甘露煮
- ・花餅
- ・豚バラ炙り焼



特選オードブル
お重サイズ(一段七寸箱)
40.5cm×21cm(角)
18,000円(税込)

※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。



グランドホテル白山

料金受取人払郵便
松任局承認
8053

差出有効期間
令和7年
12月15日まで
(郵便切手不要)

(受取人)
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

申込み者	ふりがな	電話番号	
	お名前	携帯番号	
(〒 -) ご住所			
お届け先	ふりがな	電話番号	
	お名前	携帯番号	
(〒 -) ご住所			

▲お届け先がお申込み者と同じ場合は記入不要です。

(キリトリ線)

お問い合わせ・お申し込みは



グランドホテル白山

〒924-0871 白山市西新町152番地7

TEL:076-274-0001

ホームページからもお申し込みいただけます

<https://breezbay-group.com/gh-hakusan/>



グランドホテル白山
おせち料理申込書

お申込み締切日:12月15日(月)

ご注文の品	ご注文数
和洋中華三段重	37,800円 個
和中二段重	30,000円 個
和洋二段重	30,000円 個
和風二段重	30,000円 個
和風一段重	16,000円 個
特選オードブル	18,000円 個

●お渡し方法 いずれかに✓をつけてください。

おせち料理	12月31日(水) 宅配【ヤマト便】
	12月31日(水) お持帰り
オードブル	12月31日(水) 宅配【ヤマト便】
	12月31日(水) お持帰り
	1月 1日(木) お持帰り

●お支払い方法 いずれかに✓をつけてください。

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

(キリトリ線)

早期ご注文特典

12月1日(月)までにご注文いただいた方に限り、定価より
1,000円値引き致します。(特選オードブルは除きます)

お持帰り特典

商品をホテルでお引取りの方は、1,000円値引き致します。

和中二段重
(和風重A+中華風重)
お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)
30,000円

和洋二段重
(和風重A+洋風重)
お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)
30,000円

和風二段重
(和風重A+和風重B)
お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)
30,000円

和風一段重
(和風重B)
お重サイズ(一段七寸箱)
21.5cm×21.5cm(角)
16,000円

和華風重

- ・赤魚西京焼
- ・サーモン菊花巻
- ・田作り
- ・百合根入りかに真丈
- ・たら子旨煮
- ・つぶ貝黄金和え
- ・よもぎ笛餅
- ・市松蒲鉾
- ・柚子伊達巻
- ・いくら
- ・金団
- ・栗甘露煮
- ・〆鯖柚子風味
- ・穴子青菜巻
- ・手毬麸
- ・黒豆
- ・胡桃とレーズンの鶏松風

洋風重

- ・オマール海老のヴァーブル
- ・トマトソースと小エビの香草風味マリネ4種の豆
- ・ブイヨン煮
- ・黒毛和牛(A5ランク)のローストビーフ
- ・ローストビーフソース、フォースラディッシュ、ドライアブリコット
- ・チキンガランティーヌプラム添え
- ・ポークリエット トリュフ風味
- ・紅鮭スマート根菜添え、レモン、ケッパー
- ・帆立貝燻製
- ・サラダスナック添え

*宅配 県内配達無料、県外配達有料となります。12月31日(水)に宅配業者がお届けいたします。

*宅配でお支払いが代金引換の場合は、代引き手数料別途頂戴いたします。
※北海道、沖縄、九州、その他の離島は配送不可となります。

*配達時間の指定はご容赦ください。

■お支払い方法

●事前入金(銀行振込またはホテルにて支払い)、または代金引換となります。事前入金は12月19日(金)までにお願いいたします。
●銀行振込の手数料はお客様にてご負担いただきますようお願いいたします。

■振り込み先
・北國銀行 松任支店 普通 787142
・はくさん信用金庫 松任支店 普通 534604

※口座名は全て「株式会社グランドホテル白山」です。

・各商品とも数に限りがございます。お早めにお申込みください。
・ご注文いただいた方には、ホテルより確認書を送付いたします。
・ご予約後のお取り消しはお電話にてご連絡ください。12月10日(水)以降のお取り消しはお受けいたしかねます。
・おせち、オードブルの消費期限は2026年1月2日(金)となります。
・おせち、オードブルの保存方法は要冷蔵となります。

※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。