

おせち料理ご予約申込書

お電話でのご予約 **TEL.096-387-2700** 受付時間 9:00～18:00

FAXでのご予約 **FAX.096-387-7575** 下記をご記入のうえ FAXをお送りください

お申込日	令和 8 年	月	日
品名(税込)	早割価格 [11月30日(月)までのお申込み]		通常料金
	おせち料理 39,000円		おせち料理 42,000円
個数	個		個

お申込者	フリガナ			新規ご紹介特典	
	お名前			既にお申しいただいている方から新規紹介の場合、レストラン御食事券をプレゼントさせていただきます。	
	携帯			紹介者	
	自宅電話			連絡先	
	〒	□□□□-□□□□			
	ご住所				

※お受取人様又はお届け先が、上記のご住所と異なる場合のみご記入ください。

お受取人お届け先	フリガナ		
	お名前		
	携帯		
	自宅電話		
	〒	□□□ □□□□	
	ご住所		

お受取り方法 (ご希望日に○をつけてください) ※お引渡しは12月31日(木)です	ご来館 配達	お受取・配達時間 (ご希望時間帯に○をつけてください)	午前 午後
---	-----------	--------------------------------	----------

お支払い方法 (ご希望方法に○をつけてください)	現金先払い 前振込(12/24迄)	当日現金払い(12/31)
-----------------------------	----------------------	---------------

受付No.		受付者	印
-------	--	-----	---

※お申し込みいただきましたお客様の個人情報は、厳重な管理のもと、本企画以外の目的には使用致しません。

ご予約受付期間 **12月15日(火)まで**

※限定製造につき定数になり次第締め切らせていただきます

ご来館受け取り **12月31日(木)**

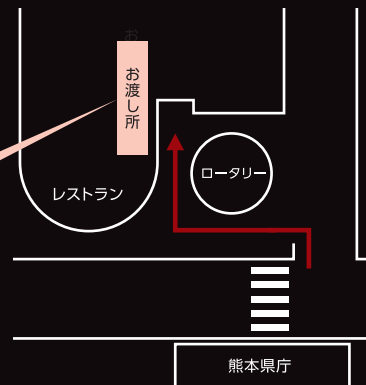
●お渡し時間/ 9:00～14:00 ●お渡し場所/ 当ホテル1階ロビーにて

配達をご希望
の お客様 **12月31日(木)**

- 熊本市及び近郊のみ無料で配達いたします。
(配達地域:熊本市・菊池・合志・菊陽・大津・益城・嘉島・御船・宇土)
その他の地域はヤマトクール便にて対応いたします。(九州一円 1,970円)
- 配達時間のご指定は、ご容赦願います。

お引渡し場所

お引渡し所は正面玄関横です。お車でお越しの方は正面ロータリーへお進みください。



Terrsa ホテル 熊本テルサ

熊本市中央区水前寺公園28-51

熊本テルサ



ホテル熊本テルサ
おせち

OSECHI
2027

ご予約 承り 中



一番の上質なおせち



重箱 27cm × 27cm (4~5人前)

壺の重 (日本料理)

多々喜牛蒡	絵馬蒲鉾
穴子昆布巻	露含め煮
田作り	ホエー豚の味噌漬け
干支大根	カシューナッツ餡煮
にしん数の子	海老くみみ和え
数の子	鰯照焼
若鶏八幡巻き	甘鯛西京焼
ドライマトワイン煮	子持ち昆布
柚子伊達巻き	若鶏チーズ照焼
鰻黄金真丈	河豚小袖巻
笹藪からすみ	牛肉笹づつみ
蛸柔らか煮	祝い奉書
海老芋旨煮	栗きんとん
五三竹田舎煮	栗の渋皮煮
牛肉牛蒡巻き	柚子餅
伊勢海老旨煮	黒豆松葉
イクラ醤油漬け	海老のチリソース
鮑柔らか煮	中華クラゲ
子持ち烏賊	胡麻団子
海老甘露煮	

式の重 (西洋料理)

鴨の赤ワイン煮	ドライいちじく
スモークサーモンのドーム仕立て	ドライオレンジ
ドライフルーツとナッツのテリーヌ	ボークリエット
真ダコとムール貝の燻製オイル漬け	杏子バターロール
フレンチキャビア	エビと青きのテリーヌ
ズワイガニ爪	生ハムチーズロール
ズワイガニとエビのタルタル	ホタテ貝柱ベーコン巻き
黒糖ローストボーク	九州産ハーブ鶏の香りロースト
砂肝と豆のサラダ	ローストビーフ
北海道産鶏のテリーヌ	天草産真鯛のエスカベッシュ
チキンパテ	
ローストホース	
オリーブとモッツァレラチーズのピンチョス	
ミニスコーン	
クロテッドクリーム	
フランス産チーズ	
山桜スモークチーズ	
ミックスナッツ	

フランスパン付き



11月30日(月)までの
お得な早期ご予約承り中

11月30日(月)までのご予約で3,000円引き

早割予約特典

(通常価格 42,000円)

39,000円^(税込)

さらに! 来館受取・新規紹介のお客様を
紹介した方、紹介された方の双方に

レストラン御食事券

1,000円分プレゼント

※早割特典は、11月30日(月)までのご予約となります。 ※お申し込み後、受注確認のご連絡を郵送いたします。