

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4年 月 日		
品名(税込)	早割価格 [11月30日(水)までのお申込み]	通常料金	オプション
	おせち料理 32,000円	おせち料理 33,000円	ガトーショコラ 3,500円
個数	個	個	個

お申込者	フリガナ	新規ご紹介特典 既にお申込みいただいている方から新規紹介の場合、ご紹介者様にレストラン御食事券をプレゼントさせていただきます。	
	お名前		
	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(土)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	当日現金払い(12/31)
-----------------------------	-------	---------------

受付No.		受付者	
-------	--	-----	--

※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(木)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(土)**

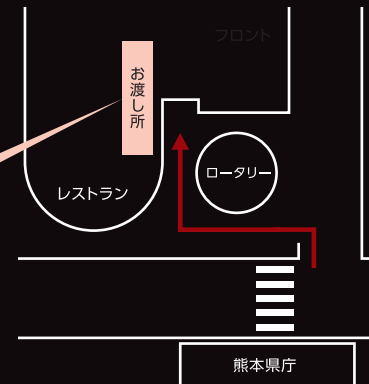
●お渡し時間/ 9:00～14:00 ●お渡し場所/当ホテル1階ロビーにて

配達をご希望
の お客様 **12月31日(土)**

- 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 1,720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
2023

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	梅甘露煮
にしん昆布巻	葉付金柑甘露煮
穴子真丈	甘海老黄金和え
干支大根	海老甘露煮
数の子	サーモン小川
鶏肉三色巻	栗きんとん
干支蒲鉾	黒豆
はすの芽連根	しば漬けひょうたん
絵馬蒲鉾	梅餅
ままかり	鶏生姜煮
伊達巻	梅ザーサイ
紅白蒲鉾	海老チリ
牛肉牛蒡八幡巻	うずら玉子香漬
蛸柔煮	くるみ鮎煮
五三竹田舎煮	胡麻団子
露豊色煮	鰯照焼
鰻真丈焼	真鯛若狭焼
伊勢海老旨煮	帆立有馬煮
海老芋旨煮	鮑柔煮
いくら	田作

弐の重 (西洋料理)	
白身魚のパイ包み焼き	穴子とホタテのテリーヌ
海の幸のタルタル ゆずドロップ添え	カニ身と数の子のテリーヌ
カニ爪	北海道産ホタテのスモーク
スモークサーモンロール	ボロニアハムと豆のサラダ
ミニマト	チョコブラウニー
ローストビーフ	杏子と柿の一松ロール
ジャンボン ベルシエ	山桜スモークチーズ
鹿肉のケーゼ	ミニカマンベールチーズ
黒糖ローストポーク	ミックスナッツ(黒胡椒)
国産豚のリエット	ドライフルーツ
天草産真鯛のエスカベッシュ	(キウイ、イチヂク、ミカン)
ドライフルーツとナッツのテリーヌ	
馬肉のロースト	
鴨パストラミ	
バーナ貝のスモークとタコのマリネ	
チキンのテリーヌ	
オリーブとベーコンチーズのプロシュット	



フランスパン付き

お得な早期ご予約承り中

11月30日(水)までのご予約で1,000円引き

早割予約特典
(通常価格 33,000円)

32,000円^(税込)

さらに！来館受取・新規紹介のお客様に

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(水)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。

年始の甘い
おもてなしに
ガトーショコラは
いかがですか？

直径 18cm 3,500円^(税込)

