一番の上質なおせち

重箱 27cm × 27cm（4〜5人前）

壱の重（日本料理）

多々喜牛蒡
にしん昆布巻き
田作り
干支大根
若鶏八幡巻き
数の子
穴子真丈
鰆昆布締め
柚子伊達巻き
牛肉牛蒡八幡巻き
サーモン小川
蛸柔らか煮
鰻黄金真丈
海老芋うま煮
五三竹田含煮
蕗含め煮
海老の葱味噌風味
海老の帆立山葵黄金和え
イクラ醤油
葉付き金柑甘露煮
アワビ柔らか煮
しば漬け瓢箪
ミニおはぎ
帆立山葵和え
紅白蒲鉾
市松蒲鉾
海老甘露煮
絵馬蒲鉾
きんとん
栗甘露
薄紅甘露梅
花餅
海老チリ
鶏生姜煮真丈
鶏クラゲ
うずら西京漬け
ゴマ団子
海老クルミ和え
鰤照り焼き
帆立有馬煮
紅白柚子なます
三色豆
焼豚
利休団子

弐の重（西洋料理）

ショコラグラノーラ
ドライイチジク
ドライオレンジ
ミックスナッツ（黒胡椒）
フランス産ミニブリーチーズ
山桜スモークチーズ
杏子と柿の一松ロール
カニ爪
海の幸のタルタル仕立て
サーモンアルメット
白身魚のムースとホタテのベーコン巻き
カニのテリーヌ
コッパ・デ・ロマーナ
オリーブとミートローフのブロシェット
ポムドテールディッシュとスモークサーモン
ミニトマト
アイスバインのテリーヌ
黒糖ローストポーク
ドライフルーツとナッツのテリーヌ
ボロニアハムと豆のサラダ
チキンの香草ロール
エビと野菜のテリース
バーナ貝のスモークとタコのマリネ
天草産真鯛のエスカベッシュ
ローストビーフ
チキンのパテ
鴨のパストラミ
ローストホース
鮪のブランダード

フランスパン付き

お得な早期ご予約承り中

11月30日（木）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（木）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）

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 5 年	月	日
品名（税込）	早割価格［11月30日（木）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（日）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	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（金）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（日）

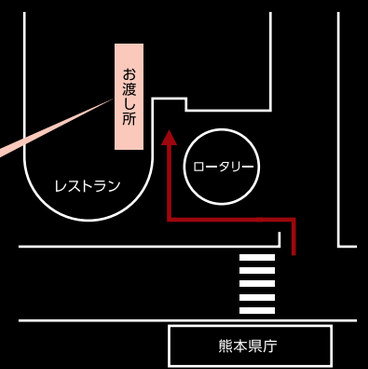
●お渡し時間／ 9:00～14:00 ●お渡し場所／当ホテル1階ロビーにて

配達をご希望のお客様 12月31日（日）

●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 1,860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 2024

ご予約承り中