

FAXでお申し込みの場合は、下記をご記入の上お送りください。

おせち料理 お申し込み用紙

お申し込み先

FAX:0852-22-0230

または、オンラインショップ



品名	料金(税込)	個数	お渡し方法
☐ 雅 - MIYABI -	35,100円		配達のみ
☐ 極 - KIWAMI -	108,000円		

◆お申し込み者◆

ご住所

※マンション名までご記入ください。

お名前

必須

お支払い方法

☐ ホテルへ直接ご来館

☐ 代金引換(代引手数料 660円)

必須

TEL ()

—

任意

FAX ()

—

◆お届け先◆

※上記のご住所とお届け先が異なる場合は、下記にお届け先をご記入ください。

お届け先のご住所・お名前をご記入ください。

※マンション名までご記入ください。

お名前

TEL ()

—

◆送り主◆

※お申込者と同じ項目であれば、下記の記入は不要です。
【お申込者と同じ□】に☑をつけてください。

【お申込者と同じ□】 ※お申込者と異なる場合は下記にご記入ください。
送り主のご住所・お名前をご記入ください。

※マンション名までご記入ください。

お名前

【お申込者と同じ□】

【お申込者と同じ□】

TEL ()

—

備考

必須

●ホテルメンバーズクラブ会員ですか？(はい ・ いいえ)

●今後、おせち料理の情報のご案内をお送りさせていただいてよろしいでしょうか？ (はい ・ いいえ)

『雅』早期ご予約特典

※他の特典との併用不可

●10/16(木)~11/30(日)

までのご予約で

1,000円割引

阪急阪神第一ホテル会員特典

●12/1(月)

以降のご予約でも

1,000円割引

●ご来館・当ホテルオンラインショップ・FAXにてお申し込みいただけます。

お申し込み締切

2025.12/22(月) 15:00まで

配送日

2025.12/31(水)

※時間指定は承っておりません。

●売り切れの場合はご容赦ください。

●予定販売数がなくなり次第受付を終了とさせていただきます。

●12/22(月)15:00以降の配送先の変更はできません。

配送方法

冷蔵で無料配送いたします。

※年末配送のため、お届け時間はご指定いただけません。

配送可能地域

本州(青森、岩手、秋田を除く)・四国・九州

※北海道、沖縄、離島は除きます。

※「極」の配送は、島根県東部・米子市・境港市以外の地域は要相談。

お支払い方法

以下の方法からお選びいただき、ご予約から14日以内、12/22(月)までにお支払いください。

1. ホテルへ直接ご来館 (現金もしくはクレジットカード)

1 F「ホテル売店」へ直接お越しください(7:00~21:00)

2. オンライン決済

ホテルホームページオンラインショップからご予約の場合は、クレジットカードやコンビニ決済など、各種お選びいただけます。

※一度ご決済、ご入金されますと返金いたしかねますのでご了承ください。

※おせち料理はSポイント進呈対象外です。

3. 代金引換

ご注文時に代引きをご指定いただけます。おせちの引き渡し時に、代引手数料660円(税込)をおせち代にあわせてお支払いいただけます。

【個人情報の取扱いについて】

※ご提供いただいたお客様情報は、ご予約いただいた商品のお問い合わせや配送以外の目的で使用するものではありません。※ご提供いただいたお客様情報は、正確かつ安全に管理いたします。※ご提供いただいたお客様情報は、取消し・削除のお申し出があればご本人様であることを確認させていただき、迅速に対応いたします。

ホテル一畑

阪急阪神第一ホテルグループ

ご予約・お問合せ〈9:00~18:00〉

TEL.0852-22-0188

〒690-0852 島根県松江市千鳥町30

一畑電車「松江しんじ湖温泉駅」すぐ

詳しくは

公式サイトを

ご確認ください。

ホテル一畑

阪急阪神第一ホテルグループ



ホテル一畑総料理長監修 和洋中三段重

税 35,100円
込
早期ご予約特典は裏面をご覧ください。

【3~4人前】 箱サイズ外寸: 21.0cm×21.0cm×6cm

定番の黒豆、数の子をはじめ、海老・あわび・蟹爪・人気のローストビーフなど豪華食材を使用した、日本料理、西洋料理、中国料理を盛り込んだおせち料理です。

【一ノ重】



日本料理

- ・黒豆(金粉)
- ・田作り
- ・金団・栗甘露
- ・まだら子の旨煮
- ・たたき牛蒡
- ・伊達巻き
- ・手毬餅
- ・焼海老
- ・あわび旨煮
- ・紅白臍
- ・紅白蒲鉾
- ・赤魚味噌焼き
- ・湯葉三色巻き
- ・味付け数の子
- ・ふき旨煮
- ・梅花人参
- ・鶏八幡巻き
- ・焼き筍
- ・たらこ昆布巻き

【二ノ重】



西洋料理

- ・枝豆の和え物
- ・ローストビーフ
- ・カスタードオーロラ包み
- ・若鶏ワイン焼き
- ・ドライストロベリー
- ・合鴨ロースパストラミ
- ・ホッキ貝マスタード和え
- ・にしんマリネ
- ・クリームチーズ
- ・玉子チーズ
- ・オリーブピンチョス
- ・タコバジルソース和え
- ・ベーコンチーズドッグ
- ・ミラノサラミ

【三ノ重】



中国料理

- ・中華海月
- ・ザーサイ
- ・スモークチキン
- ・ピリ辛小胡瓜
- ・砂肝燻製
- ・鶏砂ずり塩レモン
- ・いくら
- ・蟹爪袖庵焼
- ・海老チリフリッター
- ・ロールチキン
- ・ごま団子
- ・花餅 桃
- ・黒糖豚角煮
- ・うぐいす豆
- ・摘果メロン味噌漬け



【三ノ重】

中

【二ノ重】

洋

【一ノ重】

和

各料理長の巧の技が光る 和洋中三段重

税 108,000円
込

【4人前】
箱サイズ外寸: 22.7cm×22.7cm×6cm

和洋中のシェフが選び抜いた素材を最大限に活かした調理方法で仕上げました。
新春にふさわしい豪華で洗練された贅沢なおせち料理です。

【一ノ重】



日本料理

- ・数の子
- ・田作り
- ・丹波黒豆の蜜煮
- ・蒸し雲丹
- ・厚焼き玉子
- ・車海老艶煮
- ・紅白なます
- ・いくら鼈甲漬け
- ・焼き帆立
- ・銀鱈唐千寿焼き
- ・真鯛雲丹焼き
- ・山陰松葉蟹
- ・竹の子含め煮
- ・慈姑含め煮
- ・梅人参
- ・菜の花
- ・きぬさや
- ・栗渋皮煮
- ・きんかん
- ・干し柿チーズ月冠
- ・穴子八幡巻き
- ・常節うま煮

【二ノ重】



西洋料理

- ・国産イセ海老の鉄板バター焼き
- ・島根県産牛フィレの鉄板焼き
- ・島根県産牛サーロインの鉄板焼き
- ・甘鯛の鉄板焼き
- ・活け蝦夷アワビの鉄板焼き
- ・フォワグラのテリーヌ
- ・ルビーポートワイン風味
- ・セレクションキャビア
- ・燻製サーモンのバラの花仕立て
- ・エビとアスパラのテリーヌ
- ・合鴨ロースト黒胡椒仕立て
- ・スモークにしんの香草オイル漬け
- ・焼き野菜トマトマリネ
- ・オレンジミート
- ・ドライトマト赤ワイン煮
- ・ブランデー焼栗
- ・ティラミスチョコ
- ・ケーパー実粒
- ・コルニッション
- ・グリーンオリーブ
- ・ライブオリーブ
- ・人参、胡瓜、大根のピクルス
- ・鉄板焼 葵の特製ボン酢
- ・鉄板焼 葵の特製ガーリック醤油

【三ノ重】



中国料理

- ・中華いまだこ
- ・中華くらげ
- ・花餅 桃
- ・紅チャーシュー
- ・奥出雲ポーク 角煮生姜風味
- ・国産フカヒレ姿煮
- ・ピリ辛小胡瓜
- ・たらこ昆布巻き
- ・合鴨りんご
- ・国産紅ずわいがに
- ・爪シュウマイの揚げ物
- ・邑南町産 チョウザメの香料煮
- ・車海老のチリソース
- ・国産牛舌柔らか煮
- ・奥出雲たたら地鶏
- ・山王軍鶏の蒸し物
- ・葱生姜ソース
- ・たけのこうま煮