

おせち



日本の伝統的な正月料理と日本三大和牛の一つ「松阪牛」を使ったローストビーフなどの西洋料理やパティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるスイーツを三段重に盛り込みました

28,000円(税込)

※写真はイメージです

お品書き 重箱：木製 (22.5×22.5×3.3cm / 3～4人前)

- 一の重 車老艶煮 イクラ 数の子 鱈の西京焼き 鮭昆布巻き 豚肉八幡巻 野菜炊き合わせ 栗きんとん 伊達巻き 紅白かまぼこ なます 黒豆 田作り
- 二の重 松阪牛のローストビーフ オマール海老のカレー風味 帆立貝の燻製 とこぶしブルギニョン ロールチキン 茸ソテー添え 真鯛のエスカベッシュ 生ハム スモークサーモン パテ・ド・カンパーニュ スライスチーズ ドライイチジク ピクルス
- 三の重 コーヒークリームサンドケーキ キャラメルショコラパウンドケーキ ロッシュェショコラ パウムクーヘン メープルシフォンケーキ 安納芋のスイートポテト チーズケーキ オレンジクリームブッセ 苺クリームサンドクッキー プチシュークリーム プチ抹茶フィナンシェ プチマドレーヌ

※食材の仕入れ状況によりやむなく変更となる場合がございます

ホテルスタッフがご自宅までお届けいたします

下記日程にてご予約を承ります

ご予約期間 2017年9月1日～2017年12月17日 10:00～23:00

お渡し期間 2017年12月31日～2018年1月3日  
10:00～14:00 / 14:00～18:00

お届け地域 千葉県北西部  
東京都23区内

ホテル内「レストラン ファインテラス」でのお受け取りをご希望の場合 26,000円となります



東京ベイ舞浜ホテル

[ご予約・お問い合わせ]  
レストラン ファインテラス

TEL 047-355-1207 (受付時間 10:00～23:00) FAX 047-355-8289

※ホテルホームページからも予約を承ります。 <http://www.maihamahtel.jp>

## 「東京ベイ舞浜ホテル謹製 おせち」お申込書

お申込みありがとうございます。

ホテルからご連絡を差し上げお申込み内容を確認後、ご予約承りとさせていただきますので、必ずご連絡が取れる電話番号のご記入をお願いいたします。

お申込者名	
お電話番号	

## お申込み内容

ホテルスタッフによるご自宅までのお届け (28,000 円/税込)		ホテルでのお受け渡し (26,000 円/税込)	
個数		個数	
お届け日時	[お届け期間]12月31日～1月3日 10:00～14:00 または 14:00～18:00  月 日 <input type="checkbox"/> 10:00～14:00 <input type="checkbox"/> 14:00～18:00	お渡し日時	[お受け渡し期間]12月31日～1月3日 10:00～18:00  月 日  ( )時頃
お届け先	〒 -  マンション・アパート名称までご記入をお願いいたします。		

※お届けは「千葉県北西部・東京都 23 区内」に限ります。交通状況によりお届け時間に遅れが発生する場合がございます。

※お支払いはお渡しの際に現金のみとなります。