

HILTON TOKYO ODAIBA

新年を寿ぐ 笑顔の宴。

いくらやイセエビなどを使った

日本料理「さくら」監修の

豪華おせちで華やかに。

二段重

# 特選 おせち料理

新たな一年の幕開けにふさわしく、  
贅を尽くした二段重。

ご家族の宴に笑顔を添える

ヒルトン東京お台場のおせち料理です。



ヒルトン東京お台場  
日本料理「さくら」監修

二段桐箱 重箱サイズ (外寸)  
縦21cm×横21cm×高さ13.5cm



壺ノ重  
紅白脛  
鱧山椒煮  
鶏ごぼう信田  
若桃甘露煮  
金団・渋皮栗  
田作り  
イセエビ  
鰯と湯葉の笹包み  
黒豆  
伊達巻き



式ノ重  
大穴きごぼう  
焼き鳥賊  
紅白蒲鉾  
海老半白煮  
数の子醤油漬  
蛸照焼き  
手毬餅  
いくりと鳥賊の和之物  
合鴨燻製  
かつあくもみ  
酢取り花蓮根  
梅昆布さより巻き  
たりこ昆布巻き  
松笠慈姑  
ゆば磯和え  
赤魚味噌焼き

価格

24,800円 (税金・配送料込み)  
お申込み締切日 12月20日(木)

お届け

2018年12月30日(日)または31日(月)  
※午前・午後の時間指定を承ります。  
※北海道、沖縄、離島につきましては配送をいたしかねます。

FAX: 03-5500-2525



FAXご注文用紙に必要事項をご記入の上、  
ファックスにてご注文ください。

ホテルWEBサイトからもご注文を承ります。 [hiltonodaiba.jp](http://hiltonodaiba.jp)

商品のお届けにあたって

美味しく、安全に食品をご賞味いただくために、お届け後は冷蔵庫(6°C以下)  
に保存し、消費期限 2019年1月2日(水) 21:00までにお召上がりください。

特選 二段重 おせち料理

価格 24,800円(税金・配送料込み) お申込み締切り日 12月20日(木)

お届け 2018年12月30日(日)または31日(月) ※午前・午後の時間指定を承ります。 ※北海道、沖縄、離島につきましては配送をいたしかねます。

FAX : 03-5500-2525

FAXご注文用紙に必要事項をご記入の上、ファックスにてご注文ください。

クレジットカードでのお支払いはこちらから

ホテルWEBサイトからもご注文を承ります。↓



hiltonodaiba.jp

FAXご注文用紙

Table with columns: 注文個数, 個, 合計金額, 円, ご注文日, 2018年, 月, 日

Form for customer information: 依頼主 (ふりがな, 様, Tel., Fax, 住所)

Form for delivery information: お届け先 (ふりがな, 様, Tel., Fax, 住所)

希望日 (商品はチルドでのお届けとなります) ©12月30日(日) 午前□ 午後□ ©12月31日(月) 午前□ 午後□

Payment information form: お振込先 (三井住友銀行 本店営業部), 口座名義 (ヒルトン東京お台場), 代金は12月25日(火)までにお振込をお願いいたします。

●ご記入いただいた個人情報は、商品の受注・発送以外の目的では使用いたしません。●お振込締め切りは12月25日(火)となります。●12月20日(木)以降のキャンセルはいたしかねます。●振込手数料は、お客様ご負担をお願いいたします。●日本料理「さくら」・ホテルショップ「プレミアムパレット」店頭でのご注文も承りますが各種ご優待・クーポン券などのお取扱いはいたしかねます。●北海道、沖縄、離島につきましては配送をいたしかねます。●商品の性質上お取換え返品は原則としてお受けいたしかねます。お届けした商品がご注文と違ったり汚損・破損などしていた場合のみお取換えいたします。●写真はイメージです。

商品のお届けにあたって 美味しく、安全に食品をご賞味いただくために、お届け後は冷蔵庫(6℃以下)に保存し、消費期限 2019年1月2日(水)21:00までにお召上がりください。