

HILTON TOKYO ODAIBA

新年を寿ぐ笑顔の宴。

料理長厳選の素材を使い、

卓越の技とおもてなしの真心で

一品一品を創り上げました。

三段重

特選 おせち料理

新たな一年の幕開けにふさわしく、
贅を尽くした三段重。

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

三段桐箱 重箱サイズ (外寸)
縦21cm×横21cm×高さ19.5cm

価格

38,000円(税金・配送料込み)

お申込み締切り日 12月18日(月)

お届け

2017年12月30日(土)または31日(日)

※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

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 2018年1月2日(火) 21:00までにお召し上がりください。

壹ノ重

- 豚舌テリーヌ
- 黒豚バストラミ
- 紅白蒲鉾
- 金団
- 栗甘露煮
- 伊達巻
- イセエビ
- 手毬餅
- うぐいす豆
- 梅麩
- 鯨と湯葉の笹包み
- 穴子野菜巻き
- 梅人参

貳ノ重

- 黒豆、金箔
- キョロ露佃煮
- 近江八幡菊蕪旨煮
- 田作り
- 紅白膾
- ゆひ海月
- 焼き海老
- 焼き筍
- 梅麩
- 鱧山椒煮
- 焼き帆立
- わかさぎ昆布巻き
- かきと南蛮漬りかぼす風味
- 酢取り花蓮根
- 酢ごぼろ柚子風味
- 若桃甘露煮

参ノ重

- 海老芋白煮
- 梅麩
- 笹大福
- からす鰯庵焼き
- 椎茸白八方煮
- ドライトマト
- いぐり醤油漬
- 錦糸巻
- 梅酢鮓
- ホワイトバストラミ
- 酢取り花蓮根
- 鯛真子旨煮
- 杏バターサンド
- 数の子醤油漬
- 胡麻くちみ



特選
三段重
おせち料理

価格 **38,000円**(税金・配送料込み)
お申込み締切り日 **12月18日(月)**

お届け **2017年12月30日(土)または31日(日)**
※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

FAXご注文用紙

注文個数	個	合計金額	円	ご注文日	2017年	月	日
------	---	------	---	------	-------	---	---

ご依頼主

ふりがな
ご芳名 様 Tel. Fax.

〒 □□□□-□□□□

ご住所

お届け先

ふりがな
ご芳名 様 Tel. Fax.

〒 □□□□-□□□□

ご住所

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

お振込先：三井住友銀行 本店営業部 普通/2752263 口座名義：ヒルトン東京お台場	代金はお申込み後3日以内に左記口座宛にお振込をお願いいたします。		
	お振込予定	月	日
	振込銀行名		
口座名			

●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22日(金)となります。●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 2018年1月2日(火) 21:00までにお召し上がりください。