

手を惜しまず
贅を極めた祝いの膳

2025年

網走セントラルホテル

おせち

完全予約制・数量限定

和洋中三段重

響 ひびき
26,000円 (税込)

250個
限定

一の重

- ・黒豆・栗きんとん
- ・蛸旨煮・伊達巻
- ・紅白なますといくら
- ・鮭の昆布巻き

三の重

- ・キスのエスカベッシュ
- ・叉焼の八角風味
- ・鴨のオレンジ風味
- ・海老のチリソース・牛八幡巻
- ・三瀬鶏のつくね 赤ワイン風味

二の重

- ・鮭のスモーク
- ・ボークのゼリー寄せ
- ・鶏肉の照り焼きロール
- ・彩りピクルス
- ・ローストビーフ
- ・リンゴのコンポート
赤ワイン漬け



新しい年を迎えるのにふさわしい
オリジナルのおせち料理を
ご用意いたしました。
手を惜しまず贅を極めた祝いの膳を
ぜひお召し上がりください。

監修 網走セントラルホテル
総料理長 高橋 毅

寿

和洋中一段重

ことぶき
15,000円(税込)

60個
限定

・黒豆・栗きんとん
・蛸旨煮・伊達巻
・紅白なますといくら
・鮭の昆布巻き

・鮭のスモーク
・ポークのゼリー寄せ
・鶏肉の照り焼きロール
・彩りピクルス
・ローストビーフ
・リンゴのコンポート赤ワイン漬け

・キスのエスカベッシュ
・叉焼の八角風味
・鴨のオレンジ風味
・海老のチリソース・牛八幡巻
・三瀬鶏のつくね 赤ワイン風味

※写真はイメージです

60個
限定

ローストビーフ
(ロース肉)

生肉1Kg使用・出来上がり約700g

15,000円(税込)

宅配も承っております。 宅配の時刻は12月31日午前10時～午後5時です。

【配達区域／網走市・旧北見市・大空町・美幌町・小清水町・清里町・斜里町・常呂町・端野町・津別町】

おせちの
お申込み

ご予約は下のFAX申込書にご希望商品を明記の上、
右記の番号までFAXをお送りいただくか、お電話で
お申ください。



網走セントラルホテル

<http://www.abashirich.com/>

Tel: 0152-44-5151 Fax: 0152-43-5177

厳選された匠のおせち申込書

お引渡し方法に○印を付けてください。

注:お届けの場合、気象状況により時間が多少前後する場合がありますのでご了承ください。

お引渡し	お届け
------	-----

和洋中 三段重(響) 26,000円(税込)	個	和洋中 一段重(寿) 15,000円(税込)	個	ローストビーフ 15,000円(税込)	個
------------------------------	---	------------------------------	---	------------------------	---

《個人情報のお取り扱いについて》
この申込書にご記入いただいたお客様の情報は、
以下の用途に使用いたします。

- 1.商品の手配及びお届けの履行・管理
- 2.当ホテルからのイベントやキャンペーン等のご案内

(フリガナ)

お名前

(お届け先)
ご住所

ご連絡先
TEL

※12月31日に連絡の取れる電話番号をご記入ください。

ご案内のDMを希望されないお客様は、
こちらに○印をご記入ください。

DM送付を希望しない

※これらの目的以外には一切利用いたしません。

●お申込み受付／2024.12/25(月)まで

●お渡し日時／2024.12/31(火) 午前10時～午後3時

●お渡し場所／網走セントラルホテル1Fチャペル

1 早割り割引

11月末までに現金で購入の場合

1,000円値引き

2 お引取り値引

ホテルへ直接お引き取りの場合

1,000円値引き

* 上記 1 2 併用可 (2,000円割引可)。