

2026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

27,000円(税込)

【180個限定】



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

三の重

- ・鮭のスモーク
- ・雲丹テリーヌ
- ・伊達巻き
- ・叉焼の八角風味
- ・キスのエスカベッシュ
- ・海老のチリソース

一の重

- ・ポークのゼリー寄せ
- ・エゾ鹿肉のパテ
- ・紅白なますといくら
- ・栗きんとん
- ・彩りピクルス
- ・三瀬鶏のつくね
- ・赤ワイン風味

二の重

- ・鶏肉の照り焼きロール
- ・黒豆
- ・鴨肉のオレンジ風味
- ・帆立のうま煮
- ・ローストビーフ
- ・りんごのコンポート
- ・赤ワイン漬け



和洋中一段重

寿

ことぶき

16,000円(税込)

【80個限定】

- ・黒豆・栗きんとん
- ・ポークのゼリー寄せ
- ・鶏肉の照り焼きロール
- ・三瀬鶏のつくね赤ワイン風味
- ・鮭のスマーク

- ・エゾ鹿肉のパテ
- ・叉焼の八角風味
- ・ローストビーフ
- ・紅白なますといくら
- ・リンゴのコンポート赤ワイン漬け

- ・雲丹テリーヌ
- ・キスのエスカベッシュ
- ・帆立のうま煮
- ・鴨肉のオレンジ風味
- ・海老のチリソース
- ・伊達巻き

※写真はイメージです

80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)

●お申込み受付／2025.12/25(木)まで

●お渡し日時／2025.12/31(水) 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

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

ご予約は右のFAX申込書にご希望商品を明記の上、下記の番号
までFAXをお送りいただくか、お電話でお申込ください。

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
------	-----

(フリガナ)

お名前

和洋中三段重(響) 27,000円(税込)	個
和洋中一段重(寿) 16,000円(税込)	個
ローストビーフ 15,000円(税込)	個

(お届け先)
ご住所

ご連絡先
TEL

《個人情報のお取扱いについて》
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

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。

※12月31日に連絡の取れる電話番号をご記入ください。

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。