

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

豚舌テリメ
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
からす鰻庵焼き
椎茸白八方煮
ドライトマト
いぐり醤油漬
錦糸巻
梅酢鰯
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
教の子醤油漬
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。