

早期割引き
ご予約受付中

ホテル
謹製

おせち

素材から選び抜かれた食材

料理長の熟練の技と
センスが光るおせちで
贅沢なお正月を。



和

和風おせち 2~3名様用

12,420円(税込)

130点
限定



洋

洋風おせち 2~3名様用

12,420円(税込)

70点
限定



和

洋

和風・洋風二段重ね

3~4名様用 23,760円(税込)

30点
限定



ご予約・お問合せ

大阪キャッスルホテル

TEL / 06-6942-2401代表

〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町 1-1 FAX / 06-6947-3708 E-mail / enkai@osaka-castle.co.jp URL / <http://www.osaka-castle.co.jp>

和

和風おせち

130点
限定

12,420円(税込) [全28品]

- ・松笠くわい
- ・穂先筍
- ・金時人参ねじり梅
- ・合鴨和風ロースト
- ・数の子
- ・絹さや
- ・海老の艶煮
- ・紅白錦糸巻き
- ・伊達巻き
- ・紅白蒲鉾
- ・たたき牛蒡
- ・田作り
- ・葉付き金柑甘露煮
- ・華蓮根
- ・蝦夷アワビ
- ・穴子八幡巻き
- ・にしん巻き
- ・祝い餅
- ・いくら
- ・蛸柔らか煮
- ・烏賊松笠照り煮
- ・椎茸旨煮
- ・栗きんとん
- ・寿栗
- ・ママカリ紅白巻き
- ・バイ貝旨煮
- ・本鱈煮
- ・黒豆



洋

洋風おせち

70点
限定

12,420円(税込) [全22品]

- ・サーモンのパイ包み焼き
- ・ロブスターのグラタン
- ・スモークサーモンのバラ仕立て
- ・イベリコ豚ソーセージのブリオッシュ
- ・パテドカンパニュ
- ・自家製ローストビーフ
- ・フランス産マスの卵
- ・帆立貝のスモーク
- ・プリニ
- ・フルーツ入りチキンガランティヌ
- ・蟹と数の子のテリーヌ
- ・オリーブとピクルスの串刺し
- ・栗豚のロースト
- ・焼き野菜のマリネ
- ・キノコのテリーヌ
- ・蟹爪アーモンド揚げ
- ・合鴨パストラミ
- ・鶏肉のパテ
- ・レザンアルメット
- ・フォアグラのムース
- ・ブリオッシュ・ド・ツシソ
- ・マロングラッセ



和

洋

和風・洋風二段重ね

30点
限定

23,760円(税込) [全50品]

お得!

早期割引

10月末までのお申し込み

一段 1,000円割引・二段 2,000円割引

※宅配は送料 500円(税込)を別途頂きます。

※ご来館にてお持ち帰りの方にごまドレッシング(1本)を進呈いたします。

お支払 済み 当日 代引

※代引費用はおお客様の負担となりますので予めご了承下さい。

①お受け取り方法に✓をつけてください。

宅配(12月31日にお届けいたします)

※宅配の時間指定は出来ませんので予めご了承ください。
※宅配は北海道・東北・沖縄及び離島地域は除きます。

ご来館(12月31日9時~18時)

※お渡し場所:7階特設会場

②ご予約の項目に✓を付けてください。

	商品名	金額	早期割引[10月末まで]	宅配送料	数量	合計金額
1	洋風おせち	<input type="checkbox"/> 12,420円	<input type="checkbox"/> 11,420円	円	個	円
2	和風おせち	<input type="checkbox"/> 12,420円	<input type="checkbox"/> 11,420円	円	個	円
3	和風・洋風二段重ね	<input type="checkbox"/> 23,760円	<input type="checkbox"/> 21,760円	円	個	円
					総合計金額	円

フリガナ
お名前

お電話

ご住所(〒 -)

FAX番号

※ファックスでもお申し込みいただけます。

FAX / 06-6947-3708

受付日

月 日

受付印

★ご記入いただきました個人情報はパンフレットの送付、お申込内容の確認に使用し、それ以外には使用いたしません。

おせち料理 申込用紙

お申し込み期間は12月24日までとなっております。
数量限定のためお早めにお申し込み下さい。