

JR西日本ホテルズ

二〇二五

おせち

謹製三段【約4人前】

極

-KIWAMI-

数量限定 冷凍 直送

お届け日

12/30(月)

販売期間

9月12日(木)~12月6日(金)

※売り切れ次第終了となりますので
お早めにご購入ください。

※写真はイメージです。

今年は内容を一新し、JR西日本ホテルズの和・洋それぞれのスペシャリストが
伝統を守りつつ、新しい魅力を取り入れました。

素材と味にこだわり抜き、ボリューム、見た目も納得のおせちに仕上げております。
料理人の思いが詰まった「極」おせちで華やかな新年をお迎えください。

料金 (消費税・配送料含む)

通常価格

¥40,000

11月4日(月・振休)までの
早期割引価格 ¥37,000
通常価格より ¥3,000お得

会員様特別価格 (JRホテルメンバーズ会員・WESTER会員)

¥36,500

11月4日(月・振休)までの
早期割引価格 ¥36,000
通常価格より ¥4,000お得

おすすめポイント

JR西日本ホテルズ料理人 こだわりのメニュー

和の重は田作り、黒豆、数の子などの伝統的な具材に加え、福(ふく)うに和え、いくら、あわびなど和の美食を贅沢に味わっていただけます。
洋の重はローストビーフ、牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、キャビア、トリュフバターパンなどホテルならではの逸品を華やかに盛り込みました。



ローストビーフ



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

国内各地への配送を承ります

(一部地域を除く)

ご自宅へのお届けや、ご実家など大切な方への贈り物にもぜひご利用ください。

※配送については裏面をご覧ください。



ホテルヴィスキオ尼崎

数量限定 冷凍 直送

謹製三段 極

-KIWAMI-

約4人前
53品



【参の重】



【貳の重】



【参の重】

※写真はイメージです。※白い丸で示したお料理は、他のお料理の下に盛り付けられております。

【参の重】

- 1 真鯛 柚庵焼き
 - 2 烏賊 わらび仕立て
 - 3 干切大根煮
 - 4 若桃 酢漬
 - 5 金目鯛 西京焼き
 - 6 網笠 日向夏
 - 7 どんこ 椎茸 綾煮
 - 8 鹿尾菜 煮
 - 9 伊達巻
 - 10 海老 旨煮
 - 11 竹猪口 いくら 醤油漬
 - 12 糸昆布 美味酢煮
 - 13 黒豆 蜜煮 金箔
 - 14 数の子
 - 15 本唐墨 印籠焼き
 - 16 のどぐろ 広島菜巻
 - 17 田作り 煮
 - 18 柚子 なます
- (合計18品)

【貳の重】

- 1 あわび 旨煮
 - 2 菜の花 昆布
 - 3 完熟金柑 甘露煮
 - 4 糸昆布 美味酢煮
 - 5 焼き目巻 湯葉煮
 - 6 穴子 八幡巻
 - 7 蛸 旨煮
 - 8 鹿尾菜 煮
 - 9 渋皮栗 甘露煮
 - 10 きんとん
 - 11 壽珍 味入に福(ふぐ)うに 和え
 - 12 鰻柳川 真薯 金箔
 - 13 鯛博多 昆布
 - 14 小鯛 笹漬
 - 15 京都 赤しそ 生麩 梅風味 煮
 - 16 昆布 巻煮
 - 17 子持 鮎 甘露煮
- (合計17品)

【参の重】

- 1 合鴨 ロース スモーク
 - 2 パテ・ド・カンパニユ
 - 3 照り焼き チキン テリヤス
 - 4 塩ド ライトマト 甘納豆 仕立て
 - 5 キャロット マリネ
 - 6 コルニシオン
 - 7 甘鯛のエスカベッシュ
 - 8 赤と黄のパプリカ マリネ ケーパ 添え
 - 9 ロマネスコ マリネ
 - 10 牛ホホ肉 赤ワイン 煮込み
 - 11 キヤビア
 - 12 ケーパ ベリー
 - 13 北海道 十勝 ハーフ牛のロース トリユ フランス
 - 14 富士の介のタルタル バルサミコ & 生姜風味
 - 15 スモーク サイモン
 - 16 帆立貝 スモーク
 - 17 トリユ パターバン
 - 18 海老と帆立貝のテリヤス
 - 19 ベッド ロップ
 - 20 スタウド オリーブ
- (合計20品)

アレルギー特定原材料(8品目) 卵・小麦・乳・えび・かに

■ 賞味期限:冷凍保存2025年1月31日(金) ■ 祝箸5膳付き ■ 外寸:W21.1×D21.1×H5.3cm(一段) ■ お重素材:白木

冷凍おせちのポイント

本商品は冷凍してお届けします。※詳しい解凍方法は商品に同封いたします。

その1 高い品質

お重に詰めたおせち料理を-40℃で急速冷凍。旨味と鮮度を瞬時に封じ込めました。

その2 長期保存

冷蔵に比べ、保存期間が長い(約1ヶ月)、ご家族が集まるタイミングに合わせて解凍し、お楽しみいただくことができます。冷凍保存の間は風味や鮮度が保たれるうえ、衛生的です。

その3 お手軽解凍

解凍は冷蔵庫に約24時間置いておくだけ。冷蔵庫から出した後、室温で約1時間ほど馴染ませると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。昨年の購入者アンケート回答者100%が「簡単に解凍できた」とご回答。

お申し込み・お支払い方法

※お電話でのお申し込みは受け付けておりません。

①ご来店 ②銀行振込(手数料はお客様負担) 専用の申し込みフォームから事前にお申し込みの上、来館もしくは銀行でのお振込をお願いします。



【本日のご入会も対象】

会員特別価格でご購入いただけます

※購入フォームに会員番号をご入力ください。

WESTER ポイント JR HOTEL MEMBERS



入会金・年会費無料

商品配送について

商品到着予定日 12月30日(月)

配送エリア: 北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く 国内各地

※配送時刻のご指定は承りかねます。※交通事情により、商品の到着が遅れる場合がございます。※商品の性質上、海外への配送はいたしかねます。※お申し込み後、お届け先のご変更はいたしかねます。※本商品は、クール便にてお届けいたします。※ご住所によっては、クール便での配送ができない場合がございます。その際には、ご注文をお引き受けできない可能性もございますので、あらかじめご了承ください。※熨斗のご用命は承りかねます。※商品到着後は速やかに開梱し、ご案内に従って保存いただくようお願いいたします。

返品・交換・返金について

商品の性質上返品・交換は承りかねます。また、ご入金後にお取り消しの場合、1週間を過ぎますとご返金をいたしかねます。あらかじめご了承くださいようお願いいたします。

個人情報の取り扱いについて

お申し込みフォームに記載いただいたお名前、ご住所、メールアドレス、電話番号等のお客様情報は、お届け先様への商品のお届け、送り主様へカタログや、ダイレクトメール等の印刷物、サービス情報をお届けするために利用させていただきます。当社は、お客様情報を適切に取り扱るとともに、当該業務遂行のために委託する場合、法律の規定による場合、およびお客様の許可がある場合を除き、第三者に提供することはありません。お名前、ご住所等のお客様情報についてのお問い合わせや訂正につきましては、当社までご連絡ください。

ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

TEL:06-6491-0002 <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

