

ジェイアール東海ホテルズおせち

一段 各¥24,000 **早割で ¥23,000** (3~4名様用)

お好きな組み合わせで、お得にご購入いただけます。

2個セット 通常 ¥48,000 → **¥45,000**

3個セット 通常 ¥72,000 → **¥66,000**

さらに、10/31(金)までのご予約で**早割¥1,000引き!**

日本料理



西洋料理



中国料理



※重箱サイズ/25.7×25.7×5.3cm

※セット割の組み合わせは自由にお選びいただけますが、
限定数のためご希望の商品をご用意できない場合がございます。※写真はイメージです。

◆ご予約・お問い合わせ
TEL 054-254-6524
(営業グループ/受付時間10:00~18:00)

WEBからも
ご予約
いただけます



◆ご予約受付期間 12/20(土)まで ◆宅配日 12/31(水)

※宅配便にてお届けいたします。※一部配達できない地域がございます。詳しくはお問い合わせください。
※交通事情により配送の遅れが予想されますので予めご了承ください。
※12/21(日)以降の変更・キャンセルは、キャンセル料を100%頂戴します。

早割 10/31(金)までのご予約で 1,000円引き!

ホテルアソシア静岡 おせち料理 お申込み書

数量	早割料金(送料・税込)	通常料金(送料・税込)	商品名(ご希望のおせちの個数をご記入ください)	宅配時間指定不可
1個	¥23,000	¥24,000	日本料理 西洋料理 中国料理	
2個	¥44,000	¥45,000	☐ 個 ☐ 個 ☐ 個	
3個	¥65,000	¥66,000		

※セット割は同一住所へのお届けに限ります。

商品名	早割料金(送料・税込)	通常料金(送料・税込)	数量	宅配時間
日本料理 京都つる家	一段 ¥32,000	¥33,000	個	宅配ご希望時間 午前中 14~16時 16~18時 18~20時
イタリア料理 アルボルト静岡	一段 ¥32,000	¥33,000	個	
中国料理 梨杏	一段 ¥32,000	¥33,000	個	
日本料理 京都つる家 & イタリア料理 アルボルト静岡	二段 ¥63,000	¥64,000	個	
日本料理 京都つる家 & 中国料理 梨杏	二段 ¥63,000	¥64,000	個	
合計金額(ホテル記入欄)				

※上記料金には送料・税金が含まれております。

お支払方法(○を付けてください)

お支払方法 現金 ・ クレジット ・ 銀行振込 ※支払期日 12/20(土)まで (お支払 未・済)

お届け先

フリガナ	電話番号
お名前	ご自宅 ()
	携帯電話 ()
フリガナ	
ご住所	〒

ご依頼主(お届け先と異なる場合のみご記入ください)

フリガナ	電話番号
お名前	ご自宅 ()
	携帯電話 ()
フリガナ	
ご住所	〒

【受付】ホテル担当 申込日 月 日

※ご記入いただいたお客様の個人情報は、おせち商品の受注・発送業務に使用するものとし、
第三者に開示・提示することはありません。



ホテルアソシア 静岡

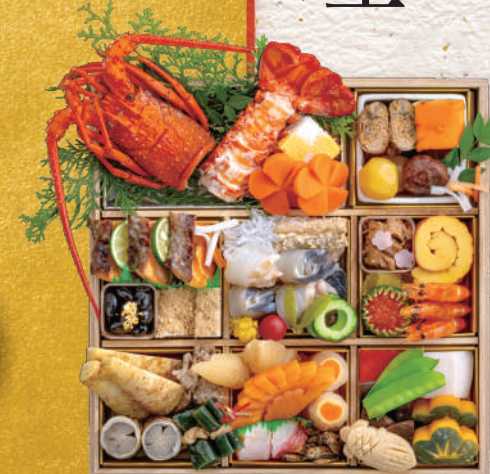
〒420-0851 静岡県静岡市
葵区黒金町56(JR静岡駅北口)

ホテルアソシア静岡
おせち料理



2026
New Year's
Cuisine

こだわりの
素材で彩る
贅沢おせち



上から
中国料理 梨杏 一段
日本料理 京都 つる家 一段
イタリア料理 アルボルト静岡 一段

ホテルアソシア静岡オリジナル こだわり食材おせち

重箱に詰められた料理人の技とこだわり、贅を尽くした逸品の数々… 素材の旨みを最大限に引き出した至福のおせち料理



京都
つる家

伝統の技を受け継いだ
繊細な盛り付けと味わいで
贅を極めた正統派おせち



本格イタリアンの味わいで
新年を鮮やかに彩る
オールドブル風おせち



ふじのくに食の都づくり
仕事人が丁寧に仕立てた
中国料理おせち



日本料理 京都つる家

一段 ¥33,000 **早割で ¥32,000** (3~4名様用)

- 静岡産伊勢海老具足煮 市松錦 ねじり梅 焼津産真鯛生寿司 叩き牛蒡 小梅 菊花
- 静岡産鰯銀造り 津久羽根 千鳥胡瓜 静岡産本鮓大トロの時雨煮 酢橘釜 編笠柚子
- 朝霧高原の玉子厚焼き雲丹味噌焼 渋皮栗 栗甘露煮 丹波黒豆
- 富士山サーモン幽庵焼き 富嶽白鶏の松風 酢橘 静岡産幸海老鮑煮 伊達巻き
- 子持ち鮎甘露煮 静岡牛蒡時雨煮 静岡産筍の土佐煮 日の出きぬた 昆布巻き
- 太刀魚八幡巻き 人参鶴 ごまめ 御前崎産金目鯛黄身寿司 筍亀 北海道産数の子
- 磐田の海老芋含め煮 赤菟蓐 静岡産原木椎茸旨煮 松南瓜 絹さや 梅百合根

お品書き



静岡産伊勢海老



北海道産数の子



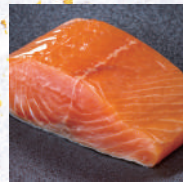
丹波黒豆



イタリア産キャビア



国産黒毛和牛の
ローストビーフ



富士山サーモン



中国料理 梨杏

一段 ¥33,000 **早割で ¥32,000** (3~4名様用)

- 静岡産伊勢海老の酒蒸し冷菜 ● 浜名湖産白焼うなぎの紹興酒煮
- 静岡産レインボーキャビアと特級クラゲの和え物 ● 静岡産太刀魚の南蛮漬
- 富士山サーモンの錦糸卵巻き ● 国産蟹の爪のチリソース ● 静岡産野菜のピクルス
- 静岡産本マグロのXO醤オイルのコンフィ ● 静岡産鰯の牧之原産烏龍茶スモーク
- 静岡産桜海老としらすの油辣椒煮 ● 静岡牛蒡の中華風ローストビーフ
- 遠州夢咲牛フィレ肉の鎮江黒酢と豆板老油炒め ● 富士の国ボークの窯焼き叉焼
- 富嶽白鶏の蒸し鶏 ● さわやか富士の鶏の広東風味醤油煮込み
- ふじのくにいきいきボーク豚トロのブラックビーンズ風味炒め ● 麻権蓮根の甘酢漬け

お品書き



静岡産本マグロ



静岡産
レインボーキャビア



桜海老・しらす

こだわり食材おせち二段

一段を2つ購入するより2,000円お得です



日本料理 京都つる家 & イタリア料理 アルポルト静岡 二段

日本料理 京都つる家 & イタリア料理 アルポルト静岡 **二段**

日本料理 京都つる家 & 中国料理 梨杏 **二段**

各 ¥64,000 **早割で ¥63,000**



日本料理 京都つる家 & 中国料理 梨杏 二段