

八戸グランドホテル 謹製

おせち

こだわりの美食を味わう
迎春のよろこび

ご予約承り中

匠の技と
厳選素材

特選和風 二段重 1

限定20個
4~5人用

37,000円^{税込}

315mm×241mm×高さ56mm

和風二段重

限定50個 2~3人用

22,000円^{税込}

190mm×190mm×高さ45mm

和風三段重 2

限定30個
3~5人用

27,000円^{税込}

2023 190mm×190mm×高さ45mm

おせち早割

11月中的ご予約で
1,000円割引!

全国送料無料

ご来館受取の場合は

定価より 1,000円引き

予約締切日

2025年 12月25日(木)

お届け日

12月30日(火)・31日(水)

(お引渡し時間10:00~16:00まで)



予約締切日／ 12月25日 (木) お届け日／ 12月30日 (火) ・ 31日 (水)

ご注文者情報	フリガナ ご注文者名 / ご連絡先 お名前		電話番号 FAX番号					
	フリガナ 〒 郵便番号 / ご住所							
ご注文内容	商品名	価格	個数	金額	商品名	価格	個数	金額
	① 特選和風二段重 限定20個	37,000	個	円	③ 和風二段重 限定50個	22,000	個	円
	② 和風三段重 限定30個	27,000	個	円				
☐ 早割: 11月中のご予約で1,000円引き ☐ 来館割: 来館引き渡しで1,000円引き								
発送お届け先情報	お届け日 ☐ 12月30日 ☐ 12月31日 ※時間指定はお受けできません。				合計金額		(税込) 円	
	郵便番号 / ご住所 フリガナ 〒				お引渡し日 ☐ 12月30日 ☐ 12月31日			
	お名前 / 電話番号 フリガナ お名前 電話番号				来館時間 : (お引渡し時間10:00～16:00まで)			
	お支払い方法 ☐ 事前精算 ☐ 振込 (※ご到着時の着払いはお受けできません)				お支払い方法 ☐ 事前精算 ☐ 当日			
領収書作成 ☐ ご注文者名 ☐ 会社名 ☐ 団体名 ☐ その他()								

ご注文を確認次第、金額をお知らせします。振込をご希望の場合は下記の口座にお振込み下さい。

振込口座	●青森銀行 八戸支店 普通3065009	口座名 (株)Suvaica (カ)サヴァイカ)
	●みちのく銀行 八戸中央支店 普通2650957	※振込手数料はお客様にてご負担願います。
	●青い森信用金庫 本店営業部 普通1011188	

返信欄

ご注文書にご記入の上、FAXにて送信してください **FAX. 0178-46-1249**

おせち料理メニュー	
特選 和風二段重	肴の重 ◆特選数の子 ◆ロブスター ◆ローストビーフ ◆蟹爪焼き ◆二色麩串 ◆骨付きラムロースト ◆帆立西京焼き ◆合鴨ロース ◆海老の旨煮 ◆鮑柔らか煮 ◆笹麩 ◆餅玉すだれ ◆椎茸煮 ◆蓮根煮 ◆牛蒡煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆京餅てまり 式の重 ◆伊達巻 ◆そら豆 ◆北海道酢だこ ◆二色栗きんとん ◆カニグルメテリーヌ ◆柚子釜松茸 ◆丹波黒豆 ◆北海道イクラ醤油漬 ◆酢蓮根 ◆真だら子うま煮 ◆若桃甘露煮 ◆ミニフルーツ串 ◆紅白蒲鉾 ◆杏子柿市松 ◆サーモンかんざし ◆田作り ◆くるみ小女子 ◆紅鮭昆布巻 ◆たこま煮
和風三段重	肴の重 ◆ロブスター ◆焼き帆立 ◆伊達巻 ◆紅白蒲鉾 ◆ローストビーフ ◆数の子 ◆鮑柔らか煮 ◆若桃甘露煮 式の重 ◆いくら醤油漬 ◆くるみ小女子 ◆田作り ◆酢蓮根 ◆カニグルメテリーヌ ◆海老のマリネ ◆二色栗きんとん ◆北海道酢だこ ◆真だら子うま煮 参の重 ◆丹波黒豆 ◆海老の旨煮 ◆つくば巻き ◆紅鮭昆布巻 ◆京餅てまり ◆椎茸煮 ◆筍煮 ◆牛蒡煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆しめじ煮 ◆蓮根煮 ◆エリンギ煮
和風二段重	肴の重 ◆ロブスター ◆つくば巻き ◆いくら醤油漬 ◆紅鮭昆布巻 ◆2色栗きんとん ◆海老のマリネ ◆酢蓮根 ◆くるみ小女子 ◆北海道酢だこ 式の重 ◆ローストビーフ ◆丹波黒豆 ◆数の子 ◆鮑柔らか煮 ◆伊達巻 ◆紅白蒲鉾 ◆京餅てまり ◆椎茸煮 ◆蓮根煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 ◆牛蒡煮

※食材の仕入れ状況により、内容を変更する場合がございます。