

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



特選和風 二段重

限定20個

4~5人用

37,800円^{税込}

315mm×241mm×高さ56mm



和風 三段重

限定30個

3~5人用

27,000円^{税込}

190mm×190mm×高さ45mm

和風二段重

限定50個

2~3人用

22,000円^{税込}

190mm×190mm×高さ45mm

3



予約締切日

2026年12月25日(金)

お届け日

12月30日(水)・31日(木)

(お引渡し時間10:00~16:00まで)

全国送料無料

ご来館受取の場合は

定価より1,000円引き

おせち早割

1,000円割引!

11月中のご予約で



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

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					
	郵便番号 / ご住所		フリガナ 〒					
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	37,800	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		来館時間 : (お引渡し時間10:00～16:00まで)	
	お名前 / 電話番号 フリガナ お名前 電話番号							
	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	
① 特選和風二段重	壺の重 ◆ロブスター ◆栗匙串 ◆焼き帆立 ◆数の子 ◆松前漬 ◆ローストビーフ ◆笹巻 ◆蟹爪焼き ◆花咲蟹甲羅もり ◆餅玉すだれ ◆海老の旨煮 ◆合鴨ロース ◆鮑柔らか煮 ◆京餅手毬 ◆蓮根煮 ◆椎茸煮 ◆牛蒡煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 貳の重 ◆伊達巻 ◆そら豆 ◆こはだかぶら ◆北海酢だこ ◆二色栗きんとん ◆柚子金松茸 ◆丹波黒豆 ◆酢蓮根 ◆若桃甘露煮 ◆黒糖ローストポーク ◆紅白蒲鉾 ◆くるみ小女子 ◆ドライフルーツフロマージュ ◆田作り ◆フルーツ串 ◆子持ちイカ ◆いくら醤油漬 ◆紅鮭ルイベ漬 ◆カニグルメリース ◆タンスモーク塩しモン ◆紅鮭昆布巻き
② 和風三段重	壺の重 ◆ロブスター ◆杏子爽やか煮 ◆ローストビーフ ◆紅白蒲鉾 ◆伊達巻 ◆鮑柔らか煮 ◆数の子 ◆松前漬 ◆京餅手毬 ◆フルーツ串 貳の重 ◆田作り ◆若桃甘露煮 ◆カニグルメリース ◆焼き帆立 ◆二色栗きんとん ◆いくら醤油漬 ◆紅鮭ルイベ漬 ◆北海酢だこ ◆海老のマリネ ◆酢蓮根 ◆くるみ小女子 ◆こはだかぶら 参の重 ◆真鱈子旨煮 ◆丹波黒豆 ◆紅鮭昆布巻き ◆海老の旨煮 ◆椎茸煮 ◆蓮根煮 ◆筍煮 ◆エリンギ煮 ◆しめじ煮 ◆牛蒡煮 ◆人参煮 ◆ふき煮
③ 和風二段重	壺の重 ◆ロブスター ◆杏子爽やか煮 ◆ローストビーフ ◆丹波黒豆 ◆数の子 ◆松前漬 ◆紅白蒲鉾 ◆伊達巻 ◆蓮根煮 ◆椎茸煮 ◆筍煮 ◆人参煮 ◆ふき煮 貳の重 ◆田作り ◆若桃甘露煮 ◆カニグルメリース ◆焼き帆立 ◆二色栗きんとん ◆いくら醤油漬 ◆紅鮭ルイベ漬 ◆北海酢だこ ◆海老のマリネ ◆酢蓮根 ◆くるみ小女子 ◆こはだかぶら

※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。