

令和七年新春KKRホテル金沢

おせち

洋の重

和の重

135個
限定

当ホテルの
おせちは
冷蔵です

8寸
内径 229mm×229mm×43mm

金沢のおせち 和洋二段重

4名様用【送料込 (翌日配送可能地域のみ。12月30日発送)】

35,000円 (税込)

ご予約
期間

令和6年12月25日(水)まで

お節の中に入る食材には、五穀豊穡、健康長寿、子孫繁栄など様々な意味があります。「めでたさを重ねる」という意味の重箱、KKRホテル金沢では厳選した食材を集め、美味しさと彩りにこだわった品々、迎春の祝いにふさわしいお節に仕上げました。



総料理長

尾崎 一夫

早割

10月31日(木)までに
ご予約いただいた方

おせち料金

2,000円引

特典

お持ち帰りいただいたお客様には
2,000円分KKR招待券を進呈♪



Webでの
ご予約はこちらから

KKRホテル金沢
〒920-0912 金沢市大手町2-32
<https://www.kkrhotelkanazawa.gr.jp>

お問合せ
ご予約
宴会予約課

Tel 076-264-7858
Fax 076-264-7853

お申込み書・
おしながきは
裏面にございます

伊達巻
親子巻
栗金団
田作り
鶏松風
鮑酒煮
海老芋
蛸旨煮
梅人参
蟹砧巻き
筍土佐煮

黒豆金箔
海老芝煮
金柑蜜煮
冬菇椎茸
鮭味噌庵
鯖昆布巻き
鯛昆布巻き
蓮根黄金煮
能登豚味噌煮
烏賊雲丹焼き
紅白千代呂木

鮭子醤油付け
銀鱈照り焼き
数の子松前漬け
羽二重奉書巻き
和牛金平白胡麻
鮭金紙巻き
鶏胡椒焼き
鯖柚子味噌庵焼き
銀鱈味噌庵焼き

おしながき



洋の重
16品

和の重
31品



ローストビーフ
蟹風味パイ包み焼き
ベーコンのヴァロンティン
鮮魚のエスカベッシュ
オマール海老ケイジャン風味
牛タン の西京焼き
クリームチーズとドライフルーツのナッツ和え
柿バターサンド
スモークサーモン ホテトマスタード風味

ハイブリットキャビア
蟹と野菜のテリーヌ
パテグランメール
帆立貝の燻製
合鴨のパストラミ
彩り野菜のピクルス
マカロン2種

※仕入れ状況等により、メニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。
※表面お写真と盛付が異なる場合がございますがご了承下さいませ。

お申込み方法

《お申込期限》

令和6年12月25日必着

135 個限定となりますのでお早めにお申込み下さいませ。
・メール、FAX、お電話、ホームページより承ります。
・お申込み後ホテルより確認のご連絡をいたします。

《キャンセル》

令和6年12月15日まで受け付けております。

お支払い方法

・銀行振込にてお申込日より1週間以内に
お支払いくださいませ。
・商品のお支払いは下記取引銀行まで振込にて
お願いいたします。

《御振込先取扱銀行》

口座名義：国家公務員共済組合連合金沢共済会館

・北國銀行 武蔵ヶ辻支店 (普) 075923
・みずほ銀行 金沢支店 (普) 520729

※お振込手数料はお客様負担にてお願いいたします。

お引渡し方法

《12月31日お持ち帰り》

受付時間 11:00 ~ 17:00
お持ち帰りご希望のお客様は当日ホテル
フロントまでお越しくださいませ。

【お持ち帰り特典】

2,000 円分KKR招待券進呈!!

《12月31日お届け》

ヤマトクール便にて発送いたします。
(北海道、沖縄、九州一部地域、離島等を除く、
翌日配達可能地域のみ。12月30日発送)

◆ お重に盛り付けた状態で到着します ◆
(天候及び交通事情によりお届けが
遅くなる場合がございます。)

申込書

申込書でのご予約の場合は太枠内を記載し写真に撮っていただき、FAXまたは、メールにてお送りくださいませ。メールでお送りの方は右記二次元バーコードを読み取りください。

【FAX】076-264-7853



■ 金沢のおせち和洋二段重 35,000 円 個

お申込者	フリガナ	住所 干
	お名前	
	TEL	
お届け先	フリガナ	住所 干
	※お申込者のご住所と異なる場合のみ お名前	
	TEL	
振込予定日	月 日 予定	フリガナ お申込者名
お引渡し	クール便	お持ち帰り希望時間 (:)
お申込締切 令和6年12月25日 必着		
ホテル記入欄		