

料金受取人払郵便

豊田局
承認

743

差出有効期間
令和03年12月
31日まで

【郵便切手
不要】

郵便はがき

471-8790
743

豊田市喜多町一丁目140番地

名鉄トヨタホテル
おせち料理係
行

令和四年
寅年

名鉄トヨタホテル謹製

おせち料理

送料
無料



おせち料理ご購入特典
ホテル内レストランご利用
20%割引優待券を
プレゼント!!



6
私のおせち
三段重
1人前×3
14,040円(税込)
H150×W150×T40mm

ご家族にも
ご来客にもお勧めの
新しい生活様式に
ぴったりの
お一人様ずつ用
おせちです

叩き牛蒡/紅白蒲鉾/伊達巻き/数の子松前漬け/鯛照り焼き
甘鯛酒粕幽庵焼き/花蓮根/黒豆金箔/チキンロール市松
鶴蒲鉾/子持ち公魚昆布巻/海老芝煮/露/筍土佐煮
どんこ椎茸/梅人參/栗きんとん/花餅梅/田作り

※掲載の写真はすべてイメージです ※料金には消費税が含まれています
※料理内容は多少異なる場合もございますのであらかじめご了承ください



中国料理「万陽華」
料理長
山本佳明

シズナル「ポナール」
料理長
山田龍典

日本料理「御河」
料理長
南谷幸夫

名鉄トヨタホテルの
おせち料理は
私たちが
技と真心込めて
創作いたします
総料理長
林宏考

和の美を追求した料理長渾身のおせちです
特選和食三段重 限定10個

3~4人前 54,000円(税込) 縦245×横245×高さ50mm
個数限定のためお電話にてお申込みください



特選に
相応しい
お献立

《一の重》
伊達巻き/鶴蒲鉾/笹巻き麩
花百合根甘露煮
鯛場蟹塩茹で
伊勢海老白髪蒸し/紅白結び
自家製炙り唐墨/のし梅奉書
花餅梅/市松蒲鉾/手毬麩
子持ち公魚昆布巻
鴨ロース/栗きんとん

《二の重》
ボン酢なまこ/鮮塩麹漬け
鯛龍皮昆布巻/蟹殻巻
松の実松風/鮭白子
数の子亀甲漬け
鳥賊このわた/車海老艶煮
のどぐろ南蛮漬け/黒豆
いくら/叩き牛蒡/田作り
黒毛和牛ロースビーフ

《三の重》
鮑の柔か蒸し/鳴門若布土佐酢
より紅白/いくら/海老芋/棒鮭
筍土佐煮/露/どんこ椎茸
梅人參/真名露西京焼き
銀鯛照り焼き/甘鯛酒粕幽庵焼き
鯛八幡巻き/花蓮根
河豚ちり酢漬け/子持ち鮎甘露煮
松茸/松笠巻/鮎旨煮
牡蠣時雨煮

おせち料理 お申し込みのご案内

お申込締切日	令和3年12月23日(木)
お届け日 お渡し日	令和3年12月31日(金) ◇商品の配達には「ヤマト運輸クール宅急便」にてお届けいたします ◇お届け先は関東、東海、関西に限定させていただきます ◇交通事情によりご希望時間に届かない場合がございます
お支払締切日	令和3年12月24日(金)まで
振込口座番号	三菱UFJ銀行 豊田支店 (普)1479807

お問合せ・お申込み
名鉄トヨタホテル TEL.0565-35-4629(営業部)
〒471-0027 豊田市喜多町一丁目140番地