

郵便はがき

料金受取人払郵便

豊田局
承認

606

差出有効期間
令和7年12月
25日まで

【郵便切手】
不 要

〒471-8790

606

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

〒

おせち料理 お申し込みのご案内

添付はがきのお申し込み書(裏面)にお名前・ご住所・電話番号・お届け先・ご注文内容をご記入ください

お申込締切日 令和7年12月23日(火)

早割お申込締切日 令和7年10月31日(金)

お届け日
お渡し日 令和7年12月31日(水)

・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
・宅配希望のお客様は宅配業者に個人情報を渡させていただきます
・お届けは関東、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7年12月24日(水)

振込口座番号 三菱UFJ銀行 豊田支店 (普)1479807

※振り込み依頼人の前に OS と付けてお振込みください
※おはがきでお申込み後、当ホテルより確認のご連絡をさせていただく場合がございます

TEL.0565-35-4629 (営業部)
〒471-0027 豊田市喜多町一丁目140番地

名鉄トヨタホテル

名鉄トヨタホテル謹製

おせち

令和八年

送料無料

おせち早割キャンペーン!

早期ご予約で全品 ¥1,000割引

期間:9月1日(月)~10月31日(金)

ソレイユ会員割引の重複は出来ません

ご来館 プレゼント!

スパークリングワイン1本

12月31日(水)

ホテルにてお引き渡しの
お客様に!!

ご購入
特典

ホテル内レストランご利用
20%割引優待券をもれなくプレゼント!!

30th
ANNIVERSARY

感謝をこめて
「新たな煌めきを」

5
特選和食三段重

一般価格 59,000円(税込)

外食
会員価格 58,000円(税込)

5~6人前/1段:縦250×横250×高さ80mm

二の重

三の重

一の重

名鉄トヨタホテル

※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

特選和食三段重

特選に
相応しい
お献立

伊勢海老、鮑、安城牛など厳選の食材を
匠の技でお作りする、特選和食三段重

鮑の柔らか蒸し

厳選の鮑をじっくり蒸し
あげ柔らかく仕上げまし
た。お好みで土佐酢をつ
けてお召し上がください。

安城牛ロースト

地元、安城で育った黒毛
和牛のローストビーフの
味わいは格別です。

子持ち鮎甘露煮

新鮮な国産子持ち鮎を
じっくり煮付けて形も美し
く柔らかくに仕上げました。

蒸し自家製炙り唐墨

厳選したボラの卵巣を1ヶ
月かけて丹念に仕上げま
した。お酒の肴の他、お茶
漬けにしても美味しくた
だけます。

《一の重》

市松蒲鉾
花餅かすみ梅
合鴨ロース蒸し
紅鮭昆布巻
栗きんとん
伊勢海老白髪蒸し
自家製炙り唐墨
伊達巻
鶴蒲鉾
若鶏けんちん巻き
帆立貝 黄金焼き
北海流氷つぷ

《二の重》

編み笠柚子
若桃甘露煮
鮮龍皮昆布巻
ズワイ蟹砵巻き
松の実松風
数の子
叩き牛蒡
田作り
黒豆 紅白丁呂木
海老空豆
車海老艶煮
のどくろ南蛮漬け
安城牛ロースト

《三の重》

鮑の柔らか蒸し
鳴門若布土佐酢
より紅白
河豚ボン酢漬け
子持ち鮎甘露煮
蛸旨煮
松笠慈姑
公魚昆布巻
銀鮎照り焼き
甘鯛酒粕幽庵焼き
二色産鰯八幡巻
烏賊印ろう焼き
アカニシ雲丹焼き串
海老芋
棒鮎
若老芋
筍土佐煮
路
どんこ椎茸
梅人參

ご注文者 ソレイユ会員No. 会員様のみご記入ください	
お名前 フリガナ	お電話番号
様	
ご住所 〒	

お届け先 (ご注文者と同じ場合はご記入不要です)	
お名前 フリガナ	お電話番号
様	
ご住所 〒	

ご注文品 (該当する□に✓をお願いします)				
商 品 名	一般価格	早割価格	ソレイユ会員価格	個 数
①和 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
②和 食 二 段 重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
③洋 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
④和洋折衷二段重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
⑤特選和食三段重	☐ 59,000円	☐ 58,000円	☐ 58,000円	個
合 計	個	金 額	円	

お受け取り方法 (該当する□に✓をお願いします)		
ご注文日	お渡し日	お支払い方法
月 日()	12月31日(水)	☐ ご来館にて入金 ☐ 銀行振込
☐ お持ち帰りの場合	☐ 10:00～12:00 ☐ 13:00～16:00	
☐ 配送(クール便)の場合	☐ 8:00～12:00 ☐ 14:00～16:00 ☐ 18:00～	
担当	※お支払いいは12月24日(水)までをお願いいたします。 ※ご記入いただいたお客様の個人情報はおせちご注文の目的以外には使用いたしません。	

お 客 様 控 え 欄				
商 品 名	一般価格	早割価格	ソレイユ会員価格	個 数
①和 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
②和 食 二 段 重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
③洋 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
④和洋折衷二段重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
⑤特選和食三段重	☐ 59,000円	☐ 58,000円	☐ 58,000円	個
合 計	個	金 額	円	

お支払方法	お渡し方法／お渡し日：12月31日(水)
☐ ご来館にて入金(12月24日(水)迄)	☐ お持ち帰り (☐ 10:00～12:00/ ☐ 13:00～16:00)
☐ 銀行振込(12月24日(水)迄)	☐ 配送 (☐ 8:00～12:00/ ☐ 14:00～16:00/ ☐ 18:00～)

ご注文者 ソレイユ会員No. 会員様のみご記入ください	
お名前 フリガナ	お電話番号
様	
ご住所 〒	

お届け先 (ご注文者と同じ場合はご記入不要です)	
お名前 フリガナ	お電話番号
様	
ご住所 〒	

ご注文品 (該当する□に✓をお願いします)				
商 品 名	一般価格	早割価格	ソレイユ会員価格	個 数
①和 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
②和 食 二 段 重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
③洋 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
④和洋折衷二段重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
⑤特選和食三段重	☐ 59,000円	☐ 58,000円	☐ 58,000円	個
合 計	個	金 額	円	

お受け取り方法 (該当する□に✓をお願いします)		
ご注文日	お渡し日	お支払い方法
月 日()	12月31日(水)	☐ ご来館にて入金 ☐ 銀行振込
☐ お持ち帰りの場合	☐ 10:00～12:00 ☐ 13:00～16:00	
☐ 配送(クール便)の場合	☐ 8:00～12:00 ☐ 14:00～16:00 ☐ 18:00～	
担当	※お支払いいは12月24日(水)までをお願いいたします。 ※ご記入いただいたお客様の個人情報はおせちご注文の目的以外には使用いたしません。	

お 客 様 控 え 欄				
商 品 名	一般価格	早割価格	ソレイユ会員価格	個 数
①和 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
②和 食 二 段 重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
③洋 食 一 段 重	☐ 18,000円	☐ 17,000円	☐ 17,000円	個
④和洋折衷二段重	☐ 34,000円	☐ 33,000円	☐ 33,000円	個
⑤特選和食三段重	☐ 59,000円	☐ 58,000円	☐ 58,000円	個
合 計	個	金 額	円	

お支払方法	お渡し方法／お渡し日：12月31日(水)
☐ ご来館にて入金(12月24日(水)迄)	☐ お持ち帰り (☐ 10:00～12:00/ ☐ 13:00～16:00)
☐ 銀行振込(12月24日(水)迄)	☐ 配送 (☐ 8:00～12:00/ ☐ 14:00～16:00/ ☐ 18:00～)

④

和洋折衷二段重

一般価格 34,000円(税込)
ソレイユ会員価格 33,000円(税込)

3～4人前／縦250×横250×高さ80mm

二の重

一の重

名鉄トヨタホテル謹製

新春を寿ぐおせち料理を
和食・洋食の料理長が
心を込めて創作いたしました

和も洋も
贅沢に楽しめる
折衷二段重

- 《一の重》
花餅梅(紅白)
伊達巻
鶴蒲鉾
紅白蒲鉾
川海老甘露煮
銀鱈照り焼き
甘鯛酒粕
花連根
ばい貝旨煮
あかにし生姜串
蛸旨煮
梅人參
松笠慈姑
海老芋
どんこ椎茸
車海老艶煮
田作り
叩き牛蒡
穴子八幡巻
真鱈子旨煮
黒豆 紅白丁呂木
公魚昆布巻
若鶏八幡巻 般
- 《二の重》
蝦夷アワビ活煮
コシクリーム
チーズロール
十勝ハーフ
生ローストビーフ
あぐー豚アスパラ巻
ポイルオマール
合鴨赤ワイン煮
ホルチーのテリヌス
合鴨赤ワイン煮
キヤビアルージュ
イタリア栗きんとん
ブランドー焼栗

③

洋食一段重

一般価格 18,000円(税込)
ソレイユ会員価格 17,000円(税込)

2～3人前／1段:縦250×横250×高さ80mm

ワインにも合う
洋食一段重

- ホルチーの
テリヌス
ポイルオマール
合鴨赤ワイン煮
キヤビアルージュ
イタリア栗きんとん
ブランドー焼栗
- あぐー豚アスパラ巻
生ローストビーフ
十勝ハーフ牛
チーズロール
チースクリーム
コシクリーム



伝統のおせちで祝う
和食一段重

- 花餅梅(紅白)
伊達巻
鶴蒲鉾
紅白蒲鉾
川海老甘露煮
銀鱈照り焼き
甘鯛酒粕
花連根
ばい貝旨煮
あかにし生姜串
蛸旨煮
松笠慈姑
梅人參
- 箭士佐煮
海老芋
どんこ椎茸
車海老艶煮
田作り
叩き牛蒡
穴子八幡巻
真鱈子旨煮
黒豆
紅白丁呂木
公魚昆布巻
若鶏八幡巻

①
和食一段重

一般価格 18,000円(税込)
ソレイユ会員価格 17,000円(税込)

2～3人前／1段:縦250×横250×高さ80mm

おせち早割キャンペーン
早期ご予約で全品 ¥1,000割引
期間:9月1日(月)～10月31日(金)
ソレイユ会員割引の重複は出来ません

②

和食二段重

一般価格 34,000円(税込)
ソレイユ会員価格 33,000円(税込)

3～4人前／1段:縦250×横250×高さ80mm

お正月に相應しい
和の美が映える
和食二段重

- 《一の重》
紅白蒲鉾
絵馬蒲鉾
叩き牛蒡
田作り
ともえ柿ロール
合鴨ロース蒸し
伊勢海老唐墨焼き
黒豆 紅白丁呂木
伊達巻
花餅かすみ梅
柿博多サンド
松の实松風
子持ち鮎甘露煮
床節旨煮
- 《二の重》
北海漬け いくら
栗きんとん
京なます 笹小鯛
帆立貝柚子松前
海老芋
松笠慈姑
筍上佐煮
路
どんこ椎茸
梅人參
銀鱈照り焼き
甘鯛酒粕
穴子八幡巻
アカシ雲丹焼き串
帆立黄金焼き
矢生姜
鮮龍皮昆布巻
スワイ蟹焼巻
車海老艶煮
蛸旨煮
真鱈子旨煮
子持ち昆布

