

ホテルヴェルデ
ホテルブランカ
の

おせち

新年を彩る伝統的なおせち料理。最高級の味わいを贅沢に、心ゆくまでお楽しみいただきます。

ご予約承り中

《おせちご予約専用》

TEL 0968-66-1192

FAX 0968-66-3222

早割

11月30日(金)までにお申し込みの方は、表示価格より
1,000円割引となります。

※裏面の申込書にご希望の品などご記入の上お申し込みください。



限定
400個

特選おせち(七寸)
和洋中三段重
25,000円(税込)

- 一の重「和」
 - ・紅白蒲鉾
 - ・穴子昆布巻き
 - ・鮑の松竹煮
 - ・蝶の西京焼き 妻の華
 - ・帆立袖子胡椒和え とびこ
 - ・数の子・田作り
 - ・紅白鮎 イクラ
 - ・伊達巻き
 - ・笹包み
 - ・黒豆 金箔
 - ・栗きんとん
- 二の重「洋」
 - ・ボークのフィレ 柚子風味
 - ・チキンのコンフィ
 - ・イイ鰯のホモドロー
 - ・ビーフのインホルティニー
 - ・白身魚のマンゴエスカベッシュ
 - ・カレーと海老の新文バイ
 - ・スモークサーモンフロマージュテリヌ
 - ・合鴨のガランティ 赤ワイン風味
 - ・国内産ローストビーフ
 - ・林檎のタルト
- 三の重「中」
 - ・クラゲの酢の物
 - ・豚の角煮
 - ・有頭海老の旨煮
 - ・合鴨ロース
 - ・蝦チリソース
 - ・豚の煮凝り
 - ・白切鶏
 - ・五味魷花片
 - ・クルミ餡炊き
 - ・ザーサイ、人参



限定
40個

豪華おせち(八寸)
和洋中三段重
36,000円(税込)

- 一の重「和」
 - ・紅白蒲鉾
 - ・日の出海老
 - ・栗きんとん
 - ・鮑の西京焼き 妻の華
 - ・蝶の松竹煮
 - ・数の子・田作り
 - ・紅白鮎 イクラ
 - ・葉付金柑
 - ・帆立袖子胡椒和え とびこ
 - ・京合わせ
 - ・八幡巻き
 - ・黒豆 金箔
- 二の重「洋」
 - ・ボークのフィレ 柚子風味
 - ・ビーフのインホルティニー
 - ・フォアグラパルフェ 林檎
 - ・国産真鯛のバイ包み
 - ・チキンと茸のテリヌ
 - ・カサゴのフリット カボス風味
 - ・海老と野菜のテリヌ
 - ・鴨とレンズ豆のテリヌ
 - ・牛舌の自家製シヤボネ
 - ・蟹爪マリネ
 - ・国産牛フィレ肉のロースト
 - ・ロフスターグラタン
 - ・シヨラアップル
- 三の重「中」
 - ・クラゲの酢の物
 - ・豚の角煮
 - ・有頭海老の旨煮
 - ・タラバ蟹の紹興酒風味炒め
 - ・自家製焼豚
 - ・合鴨の黒胡椒風味
 - ・蟹爪フライ
 - ・胡瓜醬
 - ・チキンロール

おせちご予約申し込み書

おせち
ご予約専用

TEL 0968-66-1192
FAX 0968-66-3222

【申し込み締め切り】2018年12月25日(火)となります。

お申し込み日 月 日

お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様	() -
ご住所	〒 -	

●ご注文の商品個数と合計金額をご記入ください。

商品名	個数	金額
① 特選おせち「和洋中三段重」(七寸) 25,000円 (税込)	個	円
② 豪華おせち「和洋中三段重」(八寸) 36,000円 (税込)	個	円
合計	個	円

お支払い方法	<input type="checkbox"/> お申し込み時 <input type="checkbox"/> お受け取り時	〔ご入金〕 済・未
お受け取り方法	<input type="checkbox"/> お受け取り(ホテルヴェルデ「桜の間」) 《お引渡し日時》12月31日(11:00~17:00) <input type="checkbox"/> 配達	〔時間〕 :

◇配達地域

荒尾市、玉名市、玉名郡、熊本市、大牟田市、柳川市、八女市、大川市、筑後市、久留米市、みやま市、大木町

※送料として1ヶ所1個以上に付、別途1,000円がかかります。ご了承ください。
上記以外の九州一円(クール宅急便にてお届けします)詳しくはお問い合わせください。

受付担当印

グリーンランドリゾート2つのオフィシャルホテル



グリーンランドリゾートオフィシャルホテル
ホテルヴェルデ

〒864-0012 熊本県荒尾市本井手1584-24



グリーンランドリゾートオフィシャルホテル
ホテルブランカ

〒864-0011 熊本県荒尾市下井手1308