

新年の食卓を彩る 豪華絢爛おせち重



2021年 おせち料理

ANAクラウンプラザホテル福岡 特選おせち料理。

和洋中のバラエティ豊かなメニュー約60種が楽しめる三段重に加えて、
少人数のご家族向けにおすすめの一段重をご用意いたしました。

和洋中三段重 ¥30,780 / 和洋一段重 ¥13,500

■ 受付期間 / 2020年10月1日(木)～12月25日(金)

※ 限定数になり次第、締め切りとさせていただきます。

■ お渡し日 / 2020年12月31日(木)

お渡し方法は配送のみとなります。(配送料無料)

年末年始の混雑の為お届けの時間指定はいたしかねますのでご了承ください。

[お届け可能地域] 全国(沖縄・北海道・青森・秋田・離島諸島他一部の地域を除く)

■ お支払い方法

① 当ホテルへのご来館…15階 日本料理「筑紫野」へお越しください。

② 銀行振り込み…お申し込み後、当ホテルよりご請求書をお送りいたします。

③ Web決済

※表示金額は税金を含みます。

※各種割引の対象外となります。

※銀行振り込みにより発生する手数料は、お客様のご負担となりますので、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

※振込みはご請求書発送日より10日以内をお願いいたします。

※ご入金の払い戻し、商品の返品はいたしかねます。

※配送時間等のご指定が出来かねますので、当日はご在宅いただきますようお願い申し上げます。

◇ お申し込み方法

- ① 右記QRコードを読み取り、専用画面よりお申し込み
- ② 裏面のお申し込み書に必要事項をご記入の上、
FAXにてお申し込み



ANAクラウンプラザホテル福岡

ご予約・お問合せ

〈日本料理 筑紫野 おせち料理係〉 11:00am～9:00pm TEL 092-472-7752 FAX 092-472-7735

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrowneplaza-fukuoka.jp

公式instagram
ページはこちら



公式Facebook
ページはこちら



2021年 おせち料理

和洋中 三段重			¥30,780(税込)【約4~5名様分】
参の重 和	1 黒豆煮金箔添え	10 白蒲鉾	19 蓮根の芽梅酢漬け
	2 いくら醤油漬け	11 赤魚西京焼	20 ひょうたん柴漬け風
	3 大根と人参のなます	12 湯葉の野菜巻き	21 くわい松笠甘露煮
	4 真鱈醤油煮	13 片口鰯の田作り	22 鯉昆布巻
	5 伊達巻	14 二色栗甘露煮	23 海老艶煮
	6 味付け花型赤こんにゃく	15 きんとん	24 かに風味信田巻
	7 エンドウ醤油漬け	16 鮑酒蒸し	25 筍山椒煮
	8 金柑甘煮	17 小鯛笹漬け	
	9 紅蒲鉾	18 数の子醤油漬け	
参の重 洋	1 塩漬けオリーブ	9 杏子とオレンジの砵巻	17 タコスモークオイル漬け
	2 スタッフトオリーブ	10 豚肉のリエット	18 ホタテスモークのオイル漬け
	3 パーコンと法蓮草のチーズキッシュ	11 鯉のマスタード和え	19 ミニ赤ピーマンピクルス
	4 紅鮭スモークローズ	12 カラフトシシャモ卵と数の子のサラダ	20 ミニ黄ピーマンピクルス
	5 セロリ塩漬け	13 空豆塩煮	21 魚卵詰めやうりか醤油味
	6 ブルーベリーパウンドケーキ	14 カニテリーヌ	22 ドライマトのワイン煮
	7 ミートローフのパイ包み	15 合鴨オレンジソース煮	23 スモークボークバストラミ
	8 ドライフルーツとナッツのテリーヌ	16 らっきょうワイン漬け	
参の重 中	1 チャーシューオイスター風味	7 ままかりとレモンの酢漬け	13 くるみ飴焚き
	2 きゅうり醤油漬け	8 レモン酢クラゲ	14 きなこカシューナッツ
	3 いか葱塩炒め	9 浸し枝豆	15 いいだこの醤油煮ごま風味
	4 穴子山椒の野菜伸し	10 太刀魚の八幡巻	16 菊酢漬け
	5 エビチリソース	11 蒸し鶏と伊予柑のテリーヌ	
	6 空豆かに爪団子	12 柚子皮甘煮	

和洋 一段重			¥13,500(税込)【約2~3名様分】
和・洋	1 らっきょうワイン漬け	12 桃のコンポート	23 二色栗甘露煮
	2 小鯛笹漬け	13 パーコンと法蓮草のチーズキッシュ	24 きんとん
	3 紅白大根なます	14 オリーブ塩漬け	25 黒豆煮金箔添え
	4 いくら醤油漬け	15 スタッフトオリーブ	26 網笠柚子
	5 紅蒲鉾	16 ミニ赤ピーマンピクルス	27 鮑酒蒸し
	6 白蒲鉾	17 ミニ黄ピーマンピクルス	28 紅鮭スモーク
	7 伊達巻	18 数の子醤油漬	29 キュウリのピクルス
	8 片口鰯の田作り	19 海老艶煮	30 かに風味信田巻
	9 金柑煮	20 舞玉串餅	
	10 ミートローフのパイ包み	21 ビーフスモーク	
	11 ドライマトのワイン煮	22 空豆塩煮	

※ 仕入れにより内容の変更がございます。あらかじめご了承ください。

2021年 おせち お申込み書

■ 和洋中三段重

¥30,780(税込)

個数	お買上金額	お支払方法 (○印をご記入ください。)
個	円	() 当ホテルへのご来館 ※現金・クレジットのみ () 銀行振込

■ 和洋一段重

¥13,500(税込)

個数	お買上金額	お支払方法 (○印をご記入ください。)
個	円	() 当ホテルへのご来館 ※現金・クレジットのみ () 銀行振込

※ その他支払い方法をご希望の方はお問い合わせください。

■ お申込者

お名前
ご住所 〒
ご連絡先 TEL
電話番号

■ お届け先

お名前
ご住所 〒
ご連絡先 TEL
電話番号

※配達時間等のご指定が出来かねますので、当日はご在宅いただきますようご了承下さい。