

二〇二五 和洋二段【約2〜3人前】

おせち



数量限定 冷凍 直送

お届け日

12/30(月)

販売期間

9月12日(木)~12月6日(金)

※売り切れ次第終了となりますので
お早めにご購入ください

多彩なお料理をちよつとずつ。
選ぶ楽しさ、食べる楽しさ、見る楽しさが詰まった、
まるでおもちゃ箱のようなお重です。
新年の始まりに彩りを添えます。



こちらはいかがですか？



おすすめ日本酒

今年のおせちにおすすめの日本酒として、JR西日本ホテルズの酒のスペシャリストがセレクトした奈良酒と富山酒の3種セットをそれぞれご用意しました。おせちの風味を一層引き立てます。日本酒は奈良ホテルのオンラインショップにてお買い求めいただけます。特別なひとときを、日本酒とともに楽しんでください。



▲詳しくはこちら

※写真はイメージです。

料金 (消費税 送料含む)

通常価格

¥26,000

11月4日(月・振休)までの
早期割引価格 **¥24,500**

通常価格より ¥1,500お得

会員様特別価格 (JRホテルメンバーズ会員・WESTER会員)

¥24,000

11月4日(月・振休)までの
早期割引価格 **¥23,500**

通常価格より ¥2,500お得

おすすめポイント

少しずついろいろなお料理をお楽しみいただけます

様々なお料理をちよつとずつお召上がりいただきたいの思いから、40種類を超えるお料理をお重に敷き詰めました。少人数でもご満足いただけます。

昨年度の購入者アンケート回答者の97%の方が味に満足と回答

見た目の鮮やかさだけでなく味にもこだわったJR西日本ホテルズの自信作です。オードブル感覚のおせちはお酒との相性抜群。日本酒をはじめシャンパンやワインなど好みのドリンクともにお楽しみください。

国内各地への配送を承ります
(一部地域を除く)

ご自宅へのお届けや、ご実家など大切な方への贈り物にもぜひご利用ください。
※配送については裏面をご覧ください。



ホテルヴィスキオ富山

数量限定 冷凍 直送

和洋二段



約2~3人前
41品



和洋二段 和洋酒

酒のスペシャリストが厳選した、日本酒セット。奈良酒セットは人気の豊祝・春鹿に加え、西内酒造の累醸酒をラインナップ。富山酒セットは満寿泉の純・三笑寒をご用意しました。



富山酒セット



詳しくはこちら



壹の重

- 1 五郎島金時の渋皮栗きんとん
 - 2 炙り烏賊の翡翠味噌掛け
 - 3 穴子八幡巻 / 4 かじき昆布メ
 - 5 鯛照焼 / 6 鮑生姜煮
 - 7 大豆やわらか煮 / 8 伊達巻柚子風味
 - 9 蛸やわらか煮 / 10 豚と筍の角煮
 - 11 鮭ルイベ漬いくら掛け
 - 12 赤魚西京焼 / 13 くらげ入り紅白なます
 - 14 田作りカシューナッツ和え
 - 15 数の子醤油漬 / 16 甘海老燻漬
 - 17 黒豆金箔 / 18 手巻餅
 - 19 葉付き金柑 / 20 茹でブロッコリー
- (合計20品)



貳の重

- 1 真鯛の塩麹焼きトマトソース
 - 2 帆立燻製マスタードソース / 3 ツブ貝テリソース
 - 4 ローストビーフ (ボン酢付)
 - 5 ミックスビーンズコンソメ煮 / 6 砂肝コンフィ
 - 7 スモークチキンチーズソース和え
 - 8 海老と一種類のチーズ
 - 9 いちじく入りクリームチーズ
 - 10 パテ・ド・カンパニー
 - 11 とうもろこしムース / 12 合鴨スモーク
 - 13 くるみ甘露煮 / 14 スモークサーモン
 - 15 パプリカ甘酢漬 / 16 オリジナル豚のスモークロースト
 - 17 海老と野菜のポワソンムース
 - 18 蟹の土佐酢ジュレ / 19 白きくらげ甘酢漬
 - 20 スタッフドオリブ / 21 ブロッコリーオイル和え
- (合計21品)

※写真はイメージです。※黒い丸で示したお料理は、他のお料理の下に盛り付けられております。

アレルギー特定原材料(8品目) 卵・小麦・乳・えび・かに・くるみ

■賞味期限:冷凍保存2025年1月31日(金) ■祝茗3膳付き ■外寸:W21.6×D21.6×H5.7cm(一段) ■お重素材:白木

冷凍おせちのポイント 本商品は冷凍してお届けします。※詳しい解凍方法は商品に同封いたします。

その1 高い品質

お重に詰めたおせち料理を-40℃で急速冷凍。旨味と鮮度を瞬時に封じ込めました。

その2 長期保存

冷蔵に比べ、保存期間が長い(約1ヶ月)、ご家族が集まるタイミングに合わせて解凍し、お楽しみいただくことができます。冷凍保存の間は風味や鮮度が保たれるうえ、衛生的です。

その3 お手軽解凍

解凍は冷蔵庫に約24時間置いておくだけ。冷蔵庫から出した後、室温で約1時間ほど馴染ませると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。昨年の購入者アンケート回答者100%が「簡単に解凍できた」とご回答。

お申し込み・お支払い方法

※お電話でのお申し込みは受け付けておりません。

①ご来店 ②銀行振込(手数料はお客様負担) 専用の申し込みフォームから事前にお申し込みの上、来館もしくは銀行でのお振込をお願いします。



[本日のご入会も対象]

会員特別価格でご購入いただけます

※購入フォームに会員番号をご入力ください。

WESTER POINT JR HOTEL MEMBERS

入会金・年会費無料

商品配送について

商品到着予定日 12月30日(月)

配送エリア:
北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く 国内各地

※配送時刻のご指定は承りかねます。※交通事情により、商品の到着が遅れる場合がございます。※商品の性質上、海外への配送はいたしかねます。※お申し込み後、お届け先の変更はいたしかねます。※本商品は、クール便にてお届けいたします。※ご住所によっては、クール便での配送ができない場合がございます。その際には、ご注文をお引き受けできない可能性もございますので、あらかじめご了承ください。※熨斗のご用命は承りかねます。※商品到着後は速やかに開梱し、ご案内に従って保存いただくようお願いいたします。

返品・交換・返金について

商品の性質上返品・交換は承りかねます。また、ご入金後にお取り消しの場合、1週間を過ぎますとご返金をいたしかねます。あらかじめご了承くださいようお願いいたします。

個人情報の取り扱いについて

お申し込みフォームに記載いただいたお名前、ご住所、メールアドレス、電話番号等のお客様情報は、お届け先様への商品のお届け、送り主様へカタログや、タイムアウトメール等の印刷物、サービス情報をお届けするために利用させていただきます。当社は、お客様情報を適切に取り扱 tout とともに、当該業務遂行のために委託する場合、法律の規定による場合、およびお客様の許可がある場合を除き、第三者に提供することはありません。お名前、ご住所等のお客様情報についてのお問い合わせや訂正につきましては、当社までご連絡ください。



ホテルヴィスキオ富山

〒930-0001 富山県富山市明輪町1番231号

TEL:076-464-6639(代) https://www.hotelvischio-toyama.jp/

