

WEB注文
完全予約制

令和4年 ホテル京阪セレクト

おせち料理



●写真の商品は「寿」です。
現品には飾り野菜は付いておりません。
写真は盛り付け例です。

HOTEL
KEIHAN
SELECT

全品
送料込

KOTOHOGI
2022 OSECHI

春

全46品

4~5人前
◆お重外寸(1段あたり)
8.5寸(255mm×255mm×63mm)

¥23,000(税込)

食前酒
プレゼント!



UTAGE
2022 OSECHI

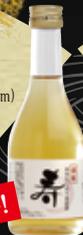
宴

全39品

3~4人前
◆お重外寸(1段あたり)
7.5寸(1辺136mm×正六角形×48mm)

¥19,500(税込)

食前酒
プレゼント!



FUKUJYU
2022 OSECHI

福春

全29品

2~3人前
◆お重外寸(1段あたり)
5.5寸(165mm×165mm×48mm)

¥12,000(税込)

スマートフォンからも
ご予約いただけます

お申込み締切日

2021年12月16日(木)

お届け予定日

2021年12月30日(木)

お受け取り方法は配送のみ
となります。

ご予約承り中

新年を彩る、豊かな味わいをお届けします。

WEB注文限定

ご予約はこちらから

HOTEL KEIHAN STORE (ホテル京阪ストア)

<https://hotel-keihan.stores.jp/>

●数量には限りがございますので、予定数に達し次第、締切とさせていただきます。



HOTEL KEIHAN

※写真はイメージです。気象条件等により商品の内容が
若干変更になることがありますのでご了承ください。
※各商品について詳しくは裏面をご覧ください。
※掲載の料金には、消費税・送料が含まれます。

KOTOHOGI 2022 OSECHI

春

全46品

4~5人前

- ◆お重外寸(1段あたり) 8.5寸(255mm×255mm×63mm)
- アレルゲン7品目:小麦・卵・乳・エビ・かに

¥23,000(税込)

※同梱物:祝い箸(5膳)・風呂敷・栞・食前酒
 ※配達後、お召し上がりになるまで、冷蔵庫で保管願います。
 <ヤマト運輸(冷凍チルド)>

食前酒
プレゼント!

参の重

胡麻団子/紅白キューブ/ショコラテリーヌ/ぶりの照焼/
 まゆ玉松葉/肉団子/海老かんざし/栗さんどん/
 エビのチリソース煮/タコの照焼/海老の艶煮/
 海老たまかんぱーる/きつまいもの甘露煮/ドライマト/
 南瓜テリーヌ/くるみのあめだき/カシューナッツのあめだき

式の重

イカ焼売/昆布山海和え/三元豚の角煮/アワビの旨煮/
 カニ爪冷製明太マヨ/ししゃも明太風味サラダ/サザエウニソース/
 阿波尾鶏の七味焼き/北寄貝と青菜の柚木和え/国産牛のしぐれ煮/
 オマールエビテルドール/イカ松笠の白焼/蛤の福さ焼/真鯛さずし

壺の重

イカ黄金/丹波種黒豆/子持ち昆布/紅白なます/
 いくらの醤油漬/味付け数の子/野菜の煮しめ/
 紅白蒲鉾/伊達巻/笹巻団子/田作り/
 ボイルロブスター/金柑の甘露煮/鯖高菜巻/
 一口昆布巻



全39品

3~4人前

- ◆お重外寸(1段あたり) 7.5寸(1辺136mm×正六角形×48mm)
- アレルゲン7品目:小麦・卵・乳・エビ・かに

¥19,500(税込)

※同梱物:祝い箸(5膳)・風呂敷・栞・食前酒
 ※配達後、お召し上がりになるまで、冷蔵庫で
 保管願います。
 <ヤマト運輸(冷凍チルド)>

食前酒
プレゼント!

UTAGE 2022 OSECHI

宴

壺の重

海老の艶煮/花餅(白)/花餅(紅)/紅白蒲鉾/伊達巻/
 田作り/一口昆布巻/若鶏の明太ロール/蛤の福さ焼/
 いくらの醤油漬/紅白なます/梅酢れんこんの芽/
 味付け数の子/丹波種黒豆

式の重

ししゃも明太風味サラダ/タコの照焼/ぶりの照焼/
 銀蛙の西京焼き/イカ松笠白焼/北寄貝と青菜の柚木和え/
 オマールエビテルドール/ムール貝オーロラソース/
 サーモンかんざし/イカ焼売/サザエウニソース/
 エビのチリソース煮

参の重

中華風蒸し鶏/ベーコンチーズドック/合鴨かんざし/
 黒糖ローストポーク/ドライマト/帆立スモーク風味/
 野菜の煮しめ/国産牛のしぐれ煮/くるみのあめだき/
 笹巻団子/月餅/栗さんどん/阿波尾鶏の七味焼/桜餅

FUKUJYU 2022 OSECHI

福春

全29品

2~3人前

- ◆お重外寸(1段あたり) 5.5寸(165mm×165mm×48mm)
- アレルゲン7品目:小麦・卵・乳・エビ・かに

¥12,000(税込)

※同梱物:風呂敷・栞
 ※一段毎に分けて、冷蔵庫にて
 約17時間解凍後お召し上がり
 ください。<ヤマト運輸(冷凍)>

参の重

サザエウニソース/紅白なます/笹巻団子/
 紅茶鴨の燻製/阿波尾鶏の七味焼/一口昆布巻/
 まゆ玉松葉/梅酢れんこんの芽/丹波種黒豆/
 海老の艶煮

式の重

トラウトサーモン西京焼/椎茸の旨煮/
 梅型人参/栗さんどん/国産牛のしぐれ煮/
 カニ爪冷製明太マヨ/ベーコンパストラミ/
 牛タンパストラミ/北寄貝と青菜の柚木和え/
 アカシ貝串/小川巻

壺の重

伊達巻/市松蒲鉾/いくらの醤油漬/ボイルロブスター/鯖昆布巻/
 田作り/イカとサーモンの日向夏マリネ/味付け数の子



ご予約承り中

WEB注文限定

ご予約はこちらから

HOTEL KEIHAN STORE (ホテル京阪ストア)

<https://hotel-keihan.stores.jp/>

スマートフォン
からもご予約
いただけます



2021年12月16日(木)まで

●数量には限りがございますので、予定数に達し次第、締切とさせていただきます。

おせち料理の
お届け日時

2021年12月30日(木) 時間指定不可

※天候・交通事情などでお届け時間が遅れる場合がございます。 ※着日時の指定・変更は致しかねます。
 ※複数個ご注文いただいた際の同梱発送は致しかねます。 ※お届け先毎のご注文入力をお願いいたします。
 ※関西より配送に3日以上かかる遠隔地や離島についてはお届けできません。

【お支払い方法】 クレジットカード/コンビニ決済/キャリア決済/楽天ペイ/Amazon Pay



【返品・キャンセル・変更につきまして】

※商品の性質上、返品交換はできかねます。予めご了承ください。 ※商品の品質には万全の注意をはらっておりますが、配送中の事故などで商品に破損、汚損が生じた場合や、弊社の責任による商品間違いなどの場合は代替品をお届けいたします。その際送料は弊社負担となります。

ご注文をキャンセルされる場合は2021年12月4日(土)までにご連絡ください。2021年12月5日(日)以降のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料が発生いたします。

【ご注意事項】

※商品によっては原材料の調達に困難な場合(災害などによる)、売り切れもしくは販売日の延期などによる場合がございますのでご了承ください。 ※写真はすべてイメージです。
 ※仕入れ等の都合により、メニューの内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。
 ※他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても他のメニューと共通のものを使用するため、調理過程においてアレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。