

【早割受付締切日】
10月31日(土)
※10月31日(土)までにご予約・お支払い
いただいたお客様が対象となります。

【受付締切日】
12月10日(木)

【ご到着日】
12月30日(水)
※クール宅急便にて12月30日(水)着
のみ承ります。

Webからのご注文▶
※決済はクレジットカード限定です。

お電話からのご注文
Tel.028-643-2118
宇都宮東武ホテルグランデ【S&M部門】
受付時間 10:00～18:00

FAXからのご注文 ▶ 028-643-2114 下記ご記入の上、お申込みください。

※本紙をご送いただいた段階ではご予約は完了いたしません。その時点でお客様のご希望の商品が売り切れの場合もございます。
当方からのご予約完了の連絡をもってご予約確定とさせていただきます。お申込みの翌日中に当方からの連絡が無い場合は、送受信に不具合があった
可能性もございますので、お手数をおかけいたしますがお電話でご一報いただけますようお願い申し上げます。

お申込み者様	ご注文日	2026 年 月 日 ()	電話番号	
	フリガナ		FAX番号	
	お名前	様	メールアドレス	
	フリガナ			
	ご住所	〒 -	ご自宅 ・ お勤め先 会社名	

おせちのご注文	商品	価格(送料・消費税込)	数量	小計
	冷凍 和洋中 三段重 【早割】10月31日(土)までのお申込み	41,400円		
	冷凍 和洋中 三段重 11月1日(日)～12月10日(木)までのお申込み	46,000円		
	冷凍 和洋中 二段重 【早割】10月31日(土)までのお申込み	32,400円		
	冷凍 和洋中 二段重 11月1日(日)～12月10日(木)までのお申込み	36,000円		
	合 計			

【お支払い(事前振込)】
お申込み後1週間以内に、下記口座宛に代金をお振込みください。※お振込み手数料はお客様ご負担となります。※振込明細書を以って領収書に代えさせていただきます。
お振込み先： 足利銀行 宇都宮支店 (普通口座)3237170 栃木銀行 馬場町支店 (普通口座)8302811 みずほ銀行 宇都宮支店 (普通口座)2918620
(口座名義)株式会社東武ホテルマネジメント

配送について ※ホテルでのお引渡しはございませんので、予めご了承ください。※クール宅急便にて12月30日(水)着のみ承ります。尚、天候や交通事情によりお届けが遅くなる場合もございます。
※季節柄、お届け時間のご指定はご容赦ください。※元払いのみ承ります。(着払い不可) ※離島を除く日本全国に配送いたします。

お届け先	※お申込み者様とお届け先が異なる場合は記入してください。	電話番号		
	フリガナ	FAX番号		
	お名前	様	メールアドレス	
	フリガナ			
	ご住所	〒 -	ご自宅 ・ お勤め先 会社名	

ホテル返信欄

【個人情報の取り扱いについて】
お客様からお預かりする個人情報は、当ホテルの業務に使用するためご記入いただいております。
また、お客様を特定しない形で、当ホテルチェーンの統計的資料として使用させていただく場合があります。
なお、お客様の個人情報を、事前に同意を得ることなく第三者に開示・提供することはありません。
(ただし法令等により開示を求められた場合を除きます)



東武ホテルのおせち



数量限定
冷凍

“和洋中”の魅力が一段ずつ煌めく 東武ホテル 渾身の三段重です。

和洋中 冷凍おせち三段重

46,000円(送料・消費税込)

早割 2026年10月31日(土)までのご予約で 41,400円(送料・消費税込)

サイズ [一段につき] 24cm角×高さ5cm
人数 約3〜4名様用(和洋中 全49品)
賞味期限 2027年1月31日(日) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。



《参の重》
中国料理
◆北海道産豚肉の
トンポーロー
◆鮑オイスター煮
◆海藻添え
◆海老のチリソース煮
◆緑色ザーサイ
◆こはだ無漬
◆玉葱のマリネ

◆くらげの和え物
◆豚肉の辛し和え
◆パイ貝串付き
◆カニ爪玄米揚げ
◆ブロッコリ
◆鶏肉の
トマトソース和え
◆くるみの餡炊き

《式の重》
西洋料理
◆国産黒毛和牛の
ローストビーフソース付※
◆北海道産豚肉の
パテ・ド・カンパーニュ
◆エビサフランテリーヌ
◆人参のラベ
◆ズワイガニサラダ風
テリーヌ
◆渋皮栗甘露煮
◆チキンレモンベッパロール
◆レッドキャベツビクルス

◆スタッフドオリブ
◆トラウトサーモンローズ
◆エビのハーブソルト
◆若桃甘露煮
◆キノコのマリネ
◆合鴨パストラミ
◆ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ
◆赤ワイン煮

《巻の重》
日本料理
◆黒むつ西京焼
◆海老旨煮
◆数の子醤油漬
◆伊達巻
◆紅白蒲鉾
◆田作り
◆なごみ巻
◆椎茸煮
◆湯葉詰め煮
◆てまり餅

◆鯉昆布巻
◆銀鮭柚庵焼
◆青梅甘露煮
◆栗きんとん
◆黒豆
◆なますいくら添え
◆いなかが漬
◆とこぶし
◆牛蒡田舎煮
◆梅麩詰め煮

※冷蔵庫にて24時間、一段ずつ分けて解凍してお召し上がりください。※トンポーローは解凍後に湯煎か電子レンジで温めてお召し上がりください。
※ローストビーフはお好みのサイズにカットしてお召し上がりください。※写真は本商品ですが、都合により内容を変更する場合がございます。

数量限定
冷凍

巻の重にも、式の重にも“和洋中”が
詰まったスペシャルおせちです。

和洋中 冷凍おせち二段重

36,000円(送料・消費税込)

早割 2026年10月31日(土)までのご予約で 32,400円(送料・消費税込)

サイズ [一段につき] 24cm角×高さ5cm
人数 約2〜3名様用(和洋中 全39品)
賞味期限 2027年1月31日(日) ※冷凍状態
解凍後はお早めにお召し上がりください。



《式の重》
◆北海道産豚肉の
トンポーロー
◆黒むつ西京焼
◆北海道産豚肉の
パテ・ド・カンパーニュ
◆伊達巻
◆紅白蒲鉾



《巻の重》
◆国産黒毛和牛の
ローストビーフソース付※
◆数の子醤油漬
◆鮑オイスターソース煮
◆海藻添え
◆渋皮栗甘露煮
◆ドライフルーツとナッツのテリーヌ

◆田作り
◆レッドキャベツビクルス
◆合鴨パストラミ
◆ミックスビーゼンス
◆チキンレモンベッパロール
◆銀鮭柚庵焼
◆海老旨煮
◆なごみ巻
◆椎茸煮
◆牛蒡田舎煮
◆梅麩詰め煮
◆ズワイガニの
サラダ風テリーヌ
◆エビサフランテリーヌ
◆人参ラベ
◆くるみの餡炊き
◆くらげの和え物

◆若桃甘露煮
◆栗きんとん
◆黒豆
◆緑色ザーサイ
◆海老のチリソース煮
◆キノコのマリネ
◆トラウトサーモンローズ
◆エビのハーブソルト
◆スタッフドオリブ
◆なますいくら添え
◆いなかが漬
◆パイ貝串付き
◆カニ爪玄米揚げ

冷凍おせちの こだわり

東武ホテルでは
味と品質にこだわった和洋中おせちを、
冷凍スタイルでご提供いたします。

1 素材 2 製法 3 味付

国産黒毛和牛や北海道の豚肉など
上質な素材を使用。

商品の劣化を防ぎ、ドリップも軽減。高い品質でご提供できるよう
凍結までのスピードが早い「3Dショックフリーザー」を使用。

“東武ホテルの味わい”を冷凍で再現するため、
東武ホテルグループの料理長が集結し、
検討を重ねた逸品をご家庭にお届けいたします。



《料理長紹介》写真左端より》
東武ホテルレバント東京
中国料理「竹園」料理長
増井 久
東武ホテルレバント東京
総料理長
前田 勝士郎

東武ホテルレバント東京
洋食宴会調理 料理長
山本 昇
コートヤード・マリオット銀座
東武ホテル
日本料理「銀座むらき」料理長
長谷川 恵一

東武ホテルレバント東京
日本料理「薫」料理長
宮本 哲也
コートヤード・マリオット銀座
東武ホテル
洋食宴会調理 料理長
佐藤 充

副統括総料理長
宇都宮東武ホテルグランデ
総料理長
佐藤 均
宇都宮東武ホテルグランデ
日本料理 料理長
小口 裕幸



監修
取締役 常務執行役員 統括総料理長
林 秀之