

参の重

鯛照焼き／姫九十蜜煮／鶏松風／合鴨紀州煮／ピリ辛ほたて／ローストビーフ  
牛舌味噌煮込み／鮑福良煮／椎茸コーラ煮／ほたてマリネ／鶏青紫蘇焼き  
金柑蜜煮／北寄貝の真砂和え

おせち

2022

KKRホテル博多  
監修

全国無料  
冷凍配送

※配達日を指定できます

新年にふさわしい、こだわりの美味だけを華やかに盛り込みました。初登場の「KKRホテル博多」監修によるおせちをお楽しみ下さい。



式の重

山吹栗の金団／するめ烏賊松前漬け／明太射込み  
辛子明太子／豚角煮／養老海老芝煮／鯛塩釜焼き  
はりはりサラダ／寒梅餅／笹大福／田作り



老の重

黒豆蜜煮 天・金箔  
ちりめん山椒(瓶詰)／数の子八方漬  
鯉昆布巻／伊達巻  
ロブスター姿蒸し／紅白蒲鉾  
寿麩／紅白なます 天・とまと蜜煮  
鯛照焼き／紅茶鶏チャーシュー



◆総料理長監修「七寸三段重」

25,000円(税込)

式の重

山吹栗の金団／数の子八方漬／つぶ貝山葵和え／黒豆蜜煮 天・金箔  
鯛照焼き／姫九十蜜煮／胡麻餅の千代包み／紅白なます 天・とまと蜜煮  
鯛塩釜焼き／北寄貝の真砂和え／鯛のとまと煮

老の重

鶏八幡巻／公魚艶煮／養老海老芝煮  
紅白蒲鉾／二色甘露煮／合鴨紀州煮  
はりはりサラダ／椎茸コーラ煮／寿麩  
辛子明太子／鯉昆布巻／伊達巻  
ピリ辛ほたて／ローストビーフ

全国無料  
冷凍配送

※配達日を指定できます

◆総料理長監修「二段重」

14,000円(税込)



【ご予約締切】2021年12月17日(金)

裏面をご確認の上、TELまたはFAX、郵送(お申し込み用紙)にてお申し込みください。数量に限りがございますので受付期間前に締め切りとなる場合もございます。ご予約はお早めをお願い致します。