



品質・安全安心を第一に
 多幸の願いあふれるおせち料理。出来たてのおせちを急速冷凍し冷凍便でお届けいたします。
 急速冷凍という技術により、作りたての美味しさをそのまま閉じ込め、安心安全にお召し上がり
 いただけるおせちにこだわりました。
 広島エアポートホテルが品質・安心安全を第一に厳選したこだわりのおせち三種とお肉料理。
 それぞれの味わいをぜひご堪能ください。

お申込方法

- ①ご来店でのお申込み 広島エアポートホテル 1F レストラン キャッシュアにて【受付時間/9:00~17:30】
- ②お電話の場合 **TEL.0848-60-8188** (レストラン直通)【受付時間/9:00~17:30】
- ③ご予約サイト「**TableCheck**」でのお申込み 右記QRコード読取りの上ご予約いただけます
【受付時間/24時間対応】



「TableCheck」ご予約手順・注意点

- ▶▶Step1
 - ◎日付→12/30
 - ◎時間→選択可能時間帯
 - ◎大人→「1」
 - ※上記項目へのご記入はシステム上不可欠となりますがご注文には反映されません。予めご了承ください。
- ▶▶Step2
 - ①おせちの種類・ご注文数をご選択ください。
 - ②「ご要望」欄の「用途」「アレルギー食材」をご記入ください。
※ご質問は今後の参考とさせていただきますのでご協力お願いいたします。
 - ③「おせちについての質問」欄へ必要事項をご記入ください。
 おせちについての質問「ご注文者様情報」「お届け先情報」は
 ①郵便番号②住所③マンションアパート名・お部屋番号を正しくご記入ください。
※お届け先がご注文者様の場合、「お届け先情報」へのご記入は不要です。
 ※お届け先がご注文者様と異なる場合、④お名前⑤ご連絡先（電話番号）を必ずご記入ください。
 - ④「予約者情報」へ必要事項をご記入ください。
 - ⑤『「お店からのお知らせ」を読み、内容を理解して同意する』へ「✓」の上「確定画面」へお進みください。
※「関連する規約とポリシー」を必ずご確認ください。
 - ⑥「確定画面」の下部「事前決済」欄に必要事項をご記入の上
「キャンセルポリシーに同意する」へ「✓」をお入れください。
 ※「キャンセルポリシー」は必ずご確認ください。

◆お申込締切/2024年12月7日(土)

お支払い方法

前払い とさせていただきます ※振込手数料はお客様負担となります。

お申込別 お支払方法	①	現金・クレジットカード・PayPay・各種電子マネー決済
	②	銀行振込 または ご来館にて①同様のお支払
	③	クレジットカード

銀行振込(振込先)
 銀行名: 広島銀行 西条支店
 口座番号: (普)3836916
 振込先: 株式会社広島エアポートホテル

◆お支払い期限/2024年12月20日(金)

≡ 早期お申込特典 ≡
10月31日まで
上記期間内のお申込みにつき
 プレゼントいたします

**レストランお食事券
 プレゼント**
レストランアチェロ/日本料理 疍
 レストランテフォルネッロ

- その他** ●写真はイメージです。
- 商品は1セットずつの配送となります。複数個ご注文の場合、まとめた梱包は致しかねます。
 - 各おせち未開封冷凍保存の場合 / 賞味期限 2025年1月31日
 - (ホテル特製) マーク商品は広島エアポートホテルで製造したものです。マーク以外は商品業者へ製造委託しているものとなります。

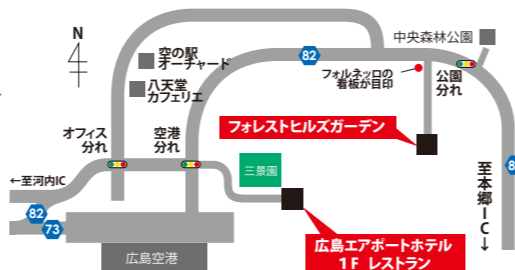
ご予約・お問合せ TEL:0848-60-8188

広島エアポートホテル
 〒729-0416 広島県三原市本郷町善入寺64-25
 Tel:0848-60-8111 Fax:0848-60-8222

フォレストヒルズガーデン
 〒729-0415 広島県三原市本郷町上北方1361
 Tel:0848-60-8211 Fax:0848-60-8219

《アクセス》

- 空港から徒歩でのアクセス
 広島空港から遊歩道で徒歩**5分**
- お車でのアクセス
 山陽自動車道
 河内I.C./本郷I.C.から約**5分**
 国道2号線 竹原市新庄町
 交差点より約**10分**
 本郷町交差点より約**10分**



送料 無料 冷凍配送 **全国発送 承ります**

お申込締切 **12月7日(土)**

2025
迎春用

広島エアポートホテル特撰

おせち



お届け日

12月30日(月)

※日時指定は出来ません。予めご了承ください。



特撰 プレミアム三段

49,800円(税込)

限定 15箱

重箱：6.5寸
サイズ：203×203×192mm
3～4人前 箸1膳

配送方法：冷凍便
商品到着後冷蔵庫にて解凍(24H)
消費期限

解凍後お早めにお召し上がりください

〈一の重〉1.合鴨ワイン煮/2.トリュフレパン/3.南高梅白板昆布巻/4.ローストビーフ/5.金目鯛煮付/6.炙り唐墨〈二の重〉7.子持鮎甘露煮/8.湯葉有馬煮/9.日向夏網笠/10.なまこ柚子みぞれ和え/11.紅鮭昆布巻/12.かぶら甘酢漬け/13.蟹風味蒲鉾土佐酢漬/14.百合根甘露煮/15.丹波産黒豆/16.あしらい白梅/17.銀鱈西京焼/18.国産とこぶし旨煮/19.牛肉八幡巻/20.金時人参〈三の重〉21.のし鶏/22.黄金松風/23.甲冑賊の金柑黄金和え/24.金柑/25.紅蒲鉾/26.白蒲鉾/27.雲丹チーズソース寄せ/28.テリーヌフロマーゼトリュフ風味/29.海老新丈/30.椎茸旨煮/31.虎柄栗甘露煮/32.寿昆布扇子/33.北海道産数の子/34.鮭塩麹和え/35.いくら/36.帆立貝柱まったり和え/37.帆立ひも雲丹和え/38.ふぐ小袖巻/39.瀬戸内真蛸酢漬/40.重ね鯛昆布巻



豪華な三段重
華やかな年明けに

一の重

二の重

三の重

特撰プレミアム三段
ご予約はこちらから



特撰一段

19,800円(税込)

限定 50箱

重箱：八角形
サイズ：273×273×75mm
2～3人前 箸1膳

配送方法：冷凍便
商品到着後冷蔵庫にて解凍(24H)
消費期限

解凍後お早めにお召し上がりください

1.伊達巻/2.紫花豆蜜煮/3.栗金団/4.ブランデー焼栗/5.南高梅白板昆布巻/6.紅蒲鉾/7.白蒲鉾/8.穂付冬筍旨煮/9.つぶ貝しぐれ煮/10.椎茸旨煮/11.豆乳と南瓜の真丈/12.海老新丈/13.金時人参/14.博多高野(ほうれん草)/15.ポロニアソーセージ/16.牛タン入ソーセージ/17.レモンシロップ漬/18.合鴨かんざし/19.若鶏醤油チーズソース焼/20.ブロッコリーコンソメ風味/21.サーモンかんざし/22.有頭海老/23.田作り/24.金柑/25.鳥賊印籠焼/26.ロールケーキチョコバナナ/27.紅白かるかん/28.細工水飴(賀正)/29.丹波産黒豆/30.紅白なます/31.小鯛笹漬/32.ミナミカゴカマス幽庵焼/33.蟹水車巻/34.葉わさび松前漬/35.北海道産数の子/36.寿昆布扇子/37.子持鮎昆布巻/38.牛肉八幡巻/39.国産とこぶし旨煮



充実した内容の少人数向き

特撰一段
ご予約はこちらから



特撰二段

29,800円(税込)

限定 140箱

重箱：長方形
サイズ：196×256×134mm
3～4人前 箸1膳

配送方法：冷凍便
商品到着後冷蔵庫にて解凍(24H)
消費期限

解凍後お早めにお召し上がりください

〈一の重〉1.サーモン錦糸巻/2.紅白なます/3.重ね鯛昆布巻/4.伊達巻/5.メーブルくるみ/6.錦玉子/7.紫花豆蜜煮/8.鶏里芋松風/9.湯葉柚香煮/10.牛肉八幡巻/11.細工水飴(賀正)/12.つぶ貝しぐれ煮/13.鮭昆布巻/14.金時人参/15.海老旨煮/16.餅玉串/17.甲冑賊の金柑黄金和え/18.金柑百合根市松/19.サーモン塩麹和え/20.いくら/21.鳥賊刺し昆布/22.北海道産数の子/23.寿昆布扇子/24.穂付冬筍旨煮/25.豆乳と野菜の新丈/26.豆乳と南瓜の新丈/27.松麩/28.椎茸旨煮/29.海老新丈/30.金時人参/31.丹波産黒豆/32.あしらい白梅/33.鳥賊印籠焼/34.日向夏網笠/35.真鯛幽庵焼/36.丸穴子塩麹焼〈二の重〉37.栗金団/38.ブランデー焼栗/39.金柑ワイン煮/40.雪掛けローズサーモン/41.トリュフレパン/42.スイートポテト/43.ドライトマト赤ワイン煮/44.クリームオーロラ包み/45.金柑カステラ/46.ロールケーキチョコバナナ/47.牛タン入ソーセージ/48.ポロニアソーセージ/49.杏子甘露煮/50.若鶏醤油チーズソース焼/51.ブロッコリーコンソメ風味/52.ロブスタークリーム焼/53.彩り蒲鉾/54.合鴨かんざし/55.紀州梅肉マヨサラダ/56.レモンシロップ漬/57.蟹のテリーヌ/58.蟹爪冷製オーロラソース/59.蟹爪冷製マヨネーズソース/60.黒胡椒鮭パイ包み/61.帆立香草焼/62.サーモンテリーヌ/63.雲丹チーズソース寄せ/64.テリーヌフロマーゼトリュフ風味



和洋折衷の二段重
心躍るご満足な味わいを

二の重

一の重

特撰二段
ご予約はこちらから



ホテル特製

総料理長こだわり

特撰肉の宝箱

19,800円(税込)

限定 30箱

重箱：長方形
サイズ：205×273×70mm
4～8人前

配送方法：冷凍便
商品到着後冷蔵庫にて保存
調理前、冷蔵庫にて個別に解凍し
調理方法(別紙)に従って
お召上がり下さい。

未開封冷凍保存の場合
賞味期限2025年1月31日(金)

- ・ローストビーフ(三原みのり牛もも肉)約300g
- ・自家製ポークハム(三原六穀豚もも肉)約300g
- ・チキンレッグ(骨付き鶏もも肉)のコンフィ(みはら神明鶏)1本約280g～300g
- ・ジビエロースト(東広島産 鹿もも肉)約300g
- ・シェフの特製ビーフシチュー(黒毛和牛ネック)(肉)約300g(ソース)約180g

- ・粒マスタード
- ・ニンニク生姜醤油
- ・BBQソース



地産肉の素材を活かした
総料理長こだわりの味わい豊かなお肉料理



※写真はイメージです。
各種真空パックで箱に詰わせてお届けいたします。

特撰肉の宝箱
ご予約はこちらから

