

ご予約承り中

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。

素材にこだわり、
料理長の技が光る
和と洋の
本格おせち。

特撰 おせち

レンブラントホテル大分



洋食料理おせち

オマール海老 合鴨3色巻き クラブチーズロール ビーフパイ
丸ズワイ1本爪 小河豚唐揚げ グルむき海老 パーナ貝白ワイン蒸し
ペ小肌 彩り野菜のバリバリマリネ カレーサモサ 焼き竹の子味噌漬 フルーツ餅チェリー
ミニふわ大福いちごクリーム 笹巻ブルーベリー 笹茶巾餅 加賀太鼓 ローストベリー
茄子カマ えび桜ロール 結びぶき水煮 リーフ生姜紅白



日本料理おせち

鱈の照り焼き 数の子 田作り 海老塩焼き 黒豆
栄螺壺焼き 菊蕪 紅白生酢 伊達巻 紅白蒲鉾
栗きんとん ねじり梅人參 たたきごぼう 栗友禅包み
鮭錦糸巻 ひねり蒟蒻 ロールチキン ミニマロン
海老芋六方 祝い春巻 椎茸旨煮 松葉鮓やわらか煮
クリーム包み 葉付き金柑 たらこ昆布巻き
豊年餅 餅玉すだれ

※各おせちの内容は予告なしに変更する場合がございます。予めご了承ください。

早期申込特典 (11/15(金)までのご予約分)

ご来館お引取りの
お客様 館内レストラン利用券
(1段につき500円) 進呈

宅配の
お客様 宅配料半額 500円(税込)

商品番号 **1** 和洋折衷おせち
二段 (税込) **26,000円**

商品番号 **2** 和・洋おせち
各一段 (税込) **14,000円**

お申し込み締め切り日 **12/20(金)**

お渡し日時 **12/31(火)**
10:00~15:00

宅配料 **1,000円/件 (大分市内のみ)**
※配達のお届け時間の指定はお受け出来かねますのでご了承ください。

ご予約 WEB **レンブラントホテル大分** 検索 TEL **097-545-1777**
FAX **097-545-1270** (9/24~おせち専用電話) 受付時間 10:00~18:00

お問い合わせは、左記のお電話にて受け付けております

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。※おせちはレンブラントカードポイント対象外となりますのでご了承ください。※事前のお支払いも承ります。※お客様の個人情報は、当ホテルからのご案内または商品の受け渡し以外の目的で使用することはありません。詳しくはホテルホームページをご覧ください。

Photo:和洋折衷おせち(28cm x 28cm x 2段)

《レンブラントホテル大分》〒870-0816 大分市田室町9-20

お客様 お申し込み控

ご予約商品 ※チェックを付けてください
 1 和洋折衷おせち(二段)
 2 和・洋おせち(一段)
※和・洋のいずれかに○をつけてください

お渡し方法
 来館引取り
 宅配(大分市内のみ)
※宅配料 1,000円/件

合計金額 _____ 円

(フリガナ)
お名前 _____ 様

ご予約申込書

ご予約商品 ※チェックを付けてください
 1 和洋折衷おせち(二段)
 2 和・洋おせち(一段)
※和・洋のいずれかに○をつけてください

お渡し方法
 来館引取り
 宅配(大分市内のみ)
※宅配料 1,000円/件

お電話番号(自宅) _____
 お電話番号(携帯) _____

合計金額 _____ 円

(フリガナ)
お名前 _____ 様

ご住所 (〒 _____) _____