

申し込み日 年 月 日

One Harmony会員様のうち、ホテル日航成田プレミアムセレクションにご登録のお客様およびホテル情報誌「Wish」をホテルよりご自宅に送付されている会員様限定！

参段重、式段重

各¥1,000割引

2018年10月10日(水)までに
お申し込みの方は各¥1,000
の早割を実施いたします。

※プレミアムセレクションおよび各割引券を併用される
お客様は、各¥2,000を上限として承ります。

ご予約承ります

ホテル日航成田がお届けする

おせち

お申込者	フリガナ	お届け数	参段重	¥25,704(税込) ×	個
	氏名		式段重	¥20,304(税込) ×	個
住所 〒		One Harmony 会員番号		お届け方法	
都道府県				<input type="checkbox"/> 宅配	
電話番号	FAX番号	携帯番号	メールアドレス		
				<input type="checkbox"/> ご来館	

お届け先①	フリガナ	お届け数	参段重	¥25,704(税込) ×	個
	氏名		式段重	¥20,304(税込) ×	個
住所 〒					
都道府県					
電話番号	FAX番号	携帯番号			

お届け先②	フリガナ	お届け数	参段重	¥25,704(税込) ×	個
	氏名		式段重	¥20,304(税込) ×	個
住所 〒					
都道府県					
電話番号	FAX番号	携帯番号			

合計 お申込数	参段重	¥25,704(税込) ×	個 = ¥① (プレミアムセレクション特典 ¥1,000割引 ×	個 = ③)
	式段重	¥20,304(税込) ×	個 = ¥② (プレミアムセレクション特典 ¥1,000割引 ×	個 = ④)
合計お支払額	(①+②) = ¥ (割引金額③+④) = ¥ = 合計 ¥			

※東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、群馬県、栃木県のお客様以外は送料¥500を加算してお申し込みください。

お支払方法	<input type="checkbox"/> 銀行振込	<input type="checkbox"/> 代引き	<input type="checkbox"/> 現金	<input type="checkbox"/> クレジットカード	<input type="checkbox"/> JALクーポン	<input type="checkbox"/> コンビニ払い
	<small>※振込手数料のご負担をお願い申し上げます。</small>	<small>※代引き手数料(¥432)のご負担をお願い申し上げます。</small>	<small>※いずれかご希望を選択ください。※クレジットカードでの支払いは、ホテルへのご来店またはメールアドレスが必要です。※クレジットカード、コンビニ払いのお客様には頂戴したメールアドレスに支払方法の詳細をお送りいたします。</small>			

〈ホテル記入欄〉

受付日	受付担当者	入金日	金額	入金担当者
受注No.	備考	支払方法		
		<input type="checkbox"/> 銀行振込	<input type="checkbox"/> 代引き	<input type="checkbox"/> 現金
		<input type="checkbox"/> クレジットカード	<input type="checkbox"/> JALクーポン	<input type="checkbox"/> コンビニ払い

ご予約・お問い合わせは、ホテル日航成田 おせち料理受付予約 (10:00~18:00)
 承り期間 2018年12月25日(火)まで、おせち料理は数量限定となります。お早めにお買い求めください。

TEL 0476-32-1144 FAX 0476-32-0022

〒286-0106 千葉県成田市取香 500



ホテル日航成田 和食料理 料理長、成次 敦が解説
**知って納得！
 おせち料理の豆知識**

おせち料理とは、お重を一段、二段と重ねることで、「めでたさ」や「福」を重ねるという意味が込められています。お正月に欠かせないおせち料理は地方や家庭によって様々ですが、ぜひこの機会にホテル日航成田の豪華なおせち料理をご堪能ください。一つひとつに意味を込めてご用意したおせち料理を簡単にご説明いたします。大切な人と素敵な時間をお過ごしください。

おせち料理に合うお酒は？

おせち料理は甘い料理や辛口の料理など様々な味付けの料理が揃っています。今年はどうな料理にも合い、おめでたい新年の乾杯にもびっぴりな辛口のシャンパンやスパークリングワインはいかがでしょう。ピーチジュースやオレンジジュースをシャンパンで割って、カクテルとして楽しむのもおすすめです。



ホテルおすすめ
 チリ産スパークリングワイン
 (エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ブリュット・スペシャル・エディション)

おすすめのスパークリングワインはワイン販売コーナーにて販売しています。

紅白蒲鉾

半円形が日の出に似ていることから新しい門出にふさわしく、赤は魔除け、白は清浄の意味があります。



数の子

ニシンの腹子の数の子は、卵の数が多いことから子孫繁栄を願う縁起物とされています。



海老

長生きの象徴の海老は長いひげを生やし、腰が曲がるまで長生きすることを願っておせち料理に使われます。



蓮根

穴が開いていることから、見通しが良いようにとの願いが込められています。

昆布巻

昆布は「よるこぶ」に通ずるとして、縁起が良いとされています。



伊達巻

形が巻物に似ていることから、知識が増えるようにとの願いが込められています。



黒豆

邪気払いの意味と、健康で黒く日焼けするほどマメに、勤勉に働けるようにとの願いが込められています。



栗きんとん

豊かと勝負運を願います。黄金色に輝く財宝に例えて、豊かな一年を願う料理です。

調理例 (青梗菜はつきません)



原寸大イメージ

最大の特徴は、圧倒的な存在感を誇るフカヒレの姿煮です。大きさもさることながら、品質も最高級の気仙沼産のみを厳選。見た目が「翼」をイメージさせるフカヒレは、中国でも縁起の良い食材とされており、お正月にふさわしい「飛躍」の意味が込められています。

地域限定無料宅配(クール便)

東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・茨城県・群馬県・栃木県

上記以外の本州への配達には¥500の追加料金にて承ります。東京都のうち、伊豆諸島・小笠原諸島へのお取り扱いはできません。

※商品の性質上、お取替え・ご返品は原則としてお受けいたしていません。お届けした商品がお申し込みと異なったり、汚損・破損などいたした場合のみ、お取替えいたします。※掲載の写真は印刷物のため、現物と色が異なる場合がございます。※本州以外の地域へのお届けは承りかねますので、ご了承ください。

承り期間 2018年12月25日(火)まで お届け日 2018年12月31日(月) 消費期限 2019年1月1日(火・祝)

「One Harmony プレミアムセレクション」にご登録済みのお客様、またはホテル情報誌「Wish」をお送りさせていただいているお客様は、参段重、式段重を各 ¥1,000 割引させていただきます。お申し込みの際にお申し出ください。

ご予約・お問い合わせは、お電話またはFAXにて承ります。

TEL 0476-32-1144
 (おせち料理受付予約 10:00~18:00)

FAX 0476-32-0022
 (おせち料理受付予約 24時間受付)



パソコン / スマートフォンから

2018年10月1日(月)よりホームページからのお申し込みも可能です。支払方法もお選びいただけます。



JALクーポンがご利用いただけます。

== 壹の重 [洋食・八品] ==



- 数の子 西京漬
- ナミビア産イセエビの冷製
- バーニャカウダソース
- フオアグラ入り
- カンパニーニユミート
- ズワイ一本爪
- 紅茶鴨オレソソース
- 紅鮭スモークの薔薇飾り
- クリームふくさ
- タスマニアビーフのロースト



== 弐の重 [和食・九品] ==

- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 鮭昆布巻
- 鮑やわらか姿煮
- 蛸蒸し煮
- 金目鯛西京焼き
- 栗きんとん
- 黒豆
- イクラ醤油漬

== 参の重 [中国料理・八品] ==

- クラゲ
- 梅花蓮根
- ホエー豚の角煮
- 焼海老
- 中華焼き帆立
- フカヒレの姿煮
- 花餅 桃
- 花餅 鏡餅



ホテル日航成田がお届けする

おせち
 ラインナップ

迎春のおもてなしに、
 慶びのこころを込めて...

ホテル日航成田の洋食・和食・中国料理。それぞれのレストランのシェフがお互いの持つ技術やアイデアを集約し、熟考を重ね、一品ひと品に真心と熱意を込め、盛り込みました。ホテル日航成田ならではの趣向を凝らしたおせち料理をぜひお楽しみください。

和洋中おせち参段祝い重 **冷蔵**

- ◆【25品】 壹の重(洋食)、弐の重(和食)、参の重(中国料理)
- ◆ 3~4人前
- ◆ 重箱内寸サイズ(約) たて19cm×よこ19cm×高さ4.5cm

¥25,704 税込

和洋おせち式段祝い重 **冷蔵**

- ◆【17品】 壹の重(洋食)、弐の重(和食)
- ◆ 2~3人前
- ◆ 重箱内寸サイズ(約) たて19cm×よこ19cm×高さ4.5cm

¥20,304 税込