

お申し込み書

お申込日 月 日 No. 担当者印

①お申し込みご芳名 ご注文者様

貴社名

〒

ご住所

T E L 携帯番号

F A X E-mail

②お支払方法 銀行お振込 ※お振込名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます
 現金前払い

③お支払期日 お支払いの期日は、12月17日(月)となりますのでよろしくお願い致します

④ご注文内容 匠 和洋一段重 17,280円 × 個 結 和洋二段重 32,400円 × 個

⑤ご購入金額 お重購入額 円 ※上記価格は税金・送料が含まれております

⑥お届け方法 お届けは全て冷蔵でのご郵送とさせていただきます ※時間指定は致しかねます。お届け日12月31日(月)

⑦お届け先 同上 ※お届け先が上記申込者様と同じ、または申込者様をご本人の場合

お名前

〒

ご住所

T E L 携帯番号

【お振込先】 みなと銀行 本店営業部 普通口座 1841121 株式会社ホロニック

※振込手数料はお客様のご負担をお願い申し上げます

※お振込名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます

※ご予約のお取り消しに関して・・・12月14日(金)以降のキャンセルに関しましてはご注文金額を頂戴致します

SETRE
MAKO KOBE
ホテルセトレ神戸・舞子
兵庫県神戸市垂水区海岸通 11-1
<http://hotelsetre.com>

SETRE
HIGHLAND VILLA HIMEJI
セトレハイランドヴィラ姫路
兵庫県姫路市広瀬山 224-26
<http://hotelsetre-himeji.com>

SETRE
MARINA BIWAKO
セトレマリーナびわ湖
滋賀県守山市水保町 1380-1
<http://hotelsetre-biwako.com>

SETRE
GLOVER'S HOUSE NAGASAKI
セトレグラバースハウス長崎
長崎県長崎市南山手町 2-28
<http://hotelsetre-nagasaki.com>

SETRE
NARAMACHI
セトレならまち
奈良県奈良市高畑町 1118 番
<http://www.hotelsetre-naramachi.com>

GARDEN CLUB OSAKA
ガーデンシティークラブ大阪
大阪市北区梅田 2-5-25
ハービス OSAKA 6F
<http://www.gcco.jp>

おせち

和と洋の匠が織りなす
地域の宝物と意思が詰まった

ご予約
受付中

12月14日(金)
10月1日(月)
お申し込み期間

FAX. 078-708-3371 TEL. 078-708-3331

ご注文書をFAXにてお送り下さい。お電話でのご予約も承っております。
お申し込み受付期間：10月1日(月)～12月14日(金) お届け日：12月31日
※お時間の指定はお承りいたしかねますので、あらかじめご了承ください

H HOLONIC

SETRE

匠

- TAKUMI -

和洋一段重
17,280円(税込)

限定
200食



紅白蒲鉾
味付け数の子
田つくり
いかウニ焼
松茸旨煮
姫クワイ
ミートローフ
伊達巻き
黒豆蜜煮
海老とアスパラのテリーヌ
ロブスターマヨ焼
サーモントリュフムース
ロマネスコ
合鴨スモークオレンジ添え
グリーンオリーブ
マグロのマスタード和え
にしんマリネ
太刀魚八幡巻
紅鮭昆布巻き
人參ねじり梅
りんごパイ焼
抹茶栗寄せ
きんとん
栗甘露煮
ぶり照り焼き

結

和

- YUI -

和洋二段重
32,400円(税込)

地域の宝物と
匠の技が詰まった
豪華絢爛折衷おせち

限定
250食

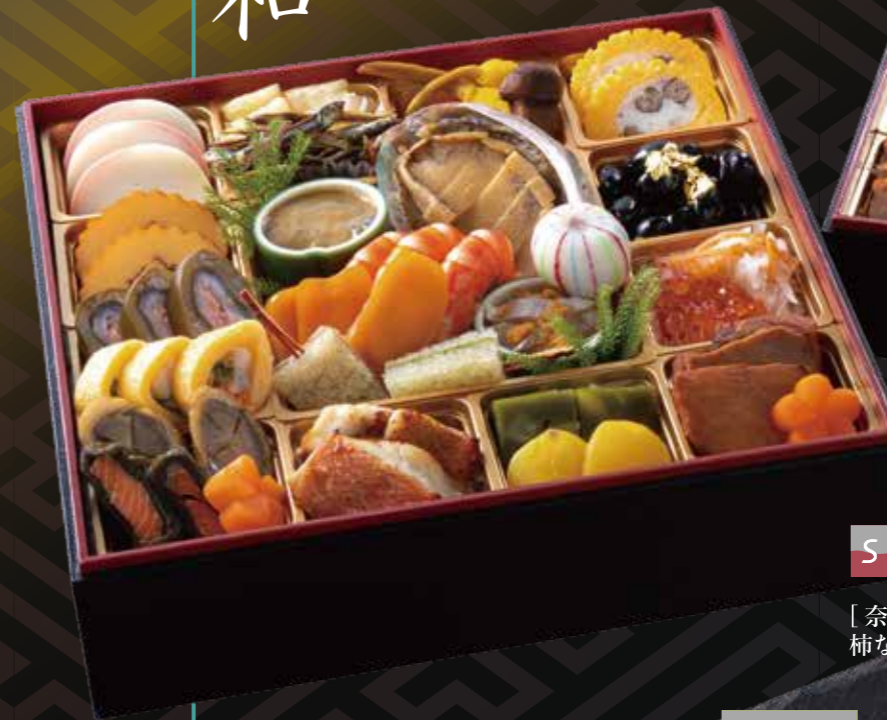
洋

紅白蒲鉾
味付け数の子
田つくり
いかウニ焼
松茸旨煮
姫クワイ
小倉錦玉子
伊達巻き
このわた
柚子なまこ
あわび旨煮
黒豆蜜煮
焼車海老
真鯛リュウヒ巻
柚子かぶら
ふぐ錦糸巻
長崎産からすみ
手まり餅
味付け子持昆布
切り昆布
小鯛うに和え
柿なます
味付けいくら
太刀魚八幡巻
紅鮭昆布巻き
人參ねじり梅
赤魚西京焼き
抹茶栗寄せ
きんとん
栗甘露煮
ぶり照り焼き

鶏のチーズフォンデュ風
かに数の子テリーヌ
りんごパイ焼
海老とアスパラのテリーヌ
にしんマリネ
キャビア
フォアグラのテリーヌ
ロブスターマヨ焼
サーモントリュフムース
ロマネスコ
スモークほたてレモン添え
ベイクドチーズバウンド
マグロのマスタード和え
ミートローフ
黒いちじくワイン煮
あんずラム風味
チェダーシュリンプサラダ
スタッドオリーブ
合鴨スモークオレンジ添え
グリーンオリーブ

洋

和



セトレグループ総料理長
小野田 誠



セトレハイランドヴィラ姫路
料理長 久保田 祐司

〔洋の匠 × 和の匠〕

～セトレだからこそお届けできるおせちを求めて～

一年のはじめにふさわしく、
召し上がる皆様が幸せになれるおせちとはどんなものだろうか。
そして、セトレだからこそ作れるおせちとはどんなものだろうか。
セトレ総料理長に着任してから、考えをめぐらせ構想3年。
やっと皆様にお届けできるものが誕生しました。

和と洋の匠・プロがいるからこそ実現できる味と構成。
私そして久保田がメニュー開発を行い、
1年のはじめにご家庭にあふれる笑顔を思い浮かべお作りしました。
和食と洋食の「美味しい」があることで幅広い世代の皆様が集う
1年のはじめにふさわしいおせちとなっております。

地域の宝物＝食材を発掘し、発信するセトレだからこそのおせち。
それは、セトレ各店舗で「結」んできた生産者様とのつながりを表現すること。
生産者様が作る食材の味と、その思いに惚れ込み
日頃より料理に使わせていただいているからこそ、
その魅力をこのおせちに詰めてお届けしたい。
そんな気持ちを表現したメニューの数々を是非ご賞味頂ければと思います。

総料理長 小野田 誠

【結 ～こだわりの特選食材～】

「地域にある宝物＝食材を発掘し発信する」
をコンセプトに掲げるセトレだからこそお届けできる食材がある。その志のもと、セトレ各店舗の料理長が厳選した地域の食材をつなぎ、結んだ豪華絢爛おせち「結」
そのお味と生産者様の思いを是非ご賞味くださいませ。

SETRE

奈良：柿
柿なます

SETRE

姫路：ブランド豚「桃色吐息」
ミートローフ

SETRE

長崎：鱒子
長崎産からすみ

SETRE

滋賀：黒豆
黒豆蜜煮

SETRE

淡路：太刀魚、なまこ
八幡巻、このわた