

東京第一ホテル鶴岡の厳選おせち2026

味百華 二段重

数量
限定

ご注文期限

12月9日(火)

お届け日は全国一律

12月30日(火)

お届け日・時間のご指定は承りかねます。

予めご了承くださいよう
お願い申し上げます。



二の重

和洋折衷の贅を尽くした
新しい年の祝い膳

二段重
19,445円 (税抜)
2~3人前 **21,000円** (税込)

重箱サイズ：幅25.6cm×奥行19.6cm×高さ13.4cm



セーフティフローズン(冷凍流通)

お召上がり方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。
さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は目安です。解凍後はお早めにお召し上がりください。



一の重

全
60
品
お
品
書
き

【一の重】椎茸旨煮／海老新丈／金時人参／スフレ風
テリーヌ／錦玉子／丸六子南蛮漬／鯖黄金焼／丹波産黒豆／
あしらひ白梅／筍旨煮／姫竹旨煮／くわい柚子胡椒和え／
海老旨煮／紫花豆蜜煮／金柑／甲烏賊の金柑黄金和え／
烏賊印籠焼／小袖海老新丈／小袖蟹新丈／紅白なます／
蟹砵巻／蛸梅紫蘇和え／葉わさび松前漬／北海道産数の子
／寿昆布扇子／子持鮎昆布巻／紅白餅串／牛肉八幡巻／
銀鮭塩麹和え／いくら／つぶ貝しぐれ煮

【二の重】クラブサラダ／牛タン入ソーセージ／ポロニアソーセージ／レモン
シロップ漬／合鴨かんざし／紫キャベツのラペ／ブロッコリーのバジル和え／若鶏
醤油チーズソース焼／サーモンテリーヌ／蟹爪彩り包み／若桃甘露煮／ローズサーモン
／蟹のテリーヌ／ブロッコリーの彩りサラダ／小柱と烏賊の卵紅白和え／ドライ
フルーツとムースのパイ包み／さつま芋レモン風味／トリュフレパン／雲丹チーズ
ソース寄せ／ロールケーキチョコバナナ／クリームオーロラ包み／苺金団／焼栗
ブランデー風味／クリームチーズラズベリー寄せ／クリームチーズブルーベリー寄せ
／くるみのキャラメリゼ／ドライトマト赤ワイン煮／鯉レモンマリネ／帆立香草焼

東京第一ホテル鶴岡の厳選おせち2026

味百華 二段重

ご注文締切日

2025

12/9

火曜日まで

ご注文書

⚠ 黒のボールペンで正確にご記入をお願いいたします。

ご注文日: 2025 年 月 日

ふりがな ----- お名前 様	電話番号 メールアドレス
ご住所 〒	

商品	価格(税込)	数量
味百華 二段重	21,000 円	個

ご注意ください

- 数量限定のため、なくなり次第終了となります。
- ホテルでの受け渡しは承っておりません。
- 商品の性質上、キャンセル・交換・返品はできません。

合計代金(税込)

円

お届け日

全国一律12月30日(火)

※お届け日・時間の指定は承りかねます。
予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

配送方法

宅急便(ヤマトクール便)

※安心・安全な冷凍状態でのお届けとなります。
※冷蔵庫での自然解凍であればドリップがほとんど出ません。

送料

全国一律 無料

※沖縄および離島を含む全国にお届けいたします。
※海外への配送は承っておりません。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。
※実物は印刷物と多少異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

お支払い期限

12月20日(土)まで

お支払い方法

現金/PayPay/ホテル商品券/お振込み

【振込先】・荘内銀行 鶴岡営業部(普) 000663
・きらやか銀行 鶴岡支店(普) 43986
・山形銀行 鶴岡支店(普) 443204
・鶴岡信用金庫 本店(普) 10513710

【口座名義】(株)庄交コーポレーション

※現金・PayPay・ホテル商品券でお支払いは、ホテルフロントにて
お願いいたします。
※振込手数料はお客様ご負担となります。

お問合せ・ご注文はこちら

株式会社庄交コーポレーション
東京第一ホテル鶴岡

TEL.0235-24-7611

〒997-0031 山形県鶴岡市錦町2-10

FAX.0235-24-7621

WEBからのご注文も承り中です

