



おせち

ホテルセントヒル長崎の

料理長厳選の特製おせち。
全71品目の二段重は、彩り豊かで品
数重視のご家庭向け。
全57品目の四段重は、ロブスター・
鮑・数の子など豪華食材を盛り込ん
だ贈答向け。
用途やお好みに応じて選べて、どち
らも同価格。送料込み、昨年と同じ
お値段でご提供。
品数か、豪華さか、選べる楽しさが
今年の魅力です。



二段重
幅 32.3cm
奥行 26.4cm
高さ 11.1cm

四段重
幅 16.5cm
奥行 16.5cm
高さ 18.5cm

全国
無料配達

早割特典

ホテルセントヒル長崎

※早期予約特典10月31日までに申し込みの場合1,000円割引
※宅配業者のクール便にて全国へ無料配送いたします。お届けは12月30日(火)か12月31日(水)
※但し配達時間のご指定はできません。
※ホテルでのお引き渡しは、12月30日(火)10時～16時で対応いたします。
※冷凍された状態でお届けいたします。きれいに盛り付けられた状態でお届けいたしますので、
冷蔵庫で12～24時間解凍するだけで美味しくお召し上がりいただけます。
※お支払い方法 ホテルフロントにて事前にお支払いもしくは銀行振り込み、ホテルフロントでのお支払いはカード払いが可能です。
※お電話、FAX、メールにてご予約を承ります。

おせち料理 ご予約申込書

ホテルセントヒル長崎 おせち料理 予約係 行
ファックス専用
お申し込み先 **FAX 095-826-4732**

24時間
受付

二段重 **27,000円** (税込) 個 / 四段重 **27,000円** (税込) 個

お支払い方法
(いづれかに
✓をお願いします)

☐ ホテルにて事前にお支払い(日頃) ☐ お振込み (※振込先口座は下部に記載しております。 ※12月12日(金)までにお支払いください。 ※振込手数料はお客様にてご負担ください。)

(※12月12日(金)までにお支払いください。)

お届け方法
(いづれかに
✓をお願いします)

お届け希望日
☐ 12月30日(火) 配送 ☐ 12月30日(火) 来館受取
☐ 12月31日(水) 配送 **10時～16時まで 数量限定**

宅配業者のクール便にて配送いたします。
※配送の場合、配達時間帯のご指定はできません。
※来館受取は数量限定となります。
お早めにご注文をお願いいたします。

お申込者
お名前 フリガナ _____

ご住所 〒
※番地以降も、正確にご記入をお願いします。

電話番号 () _____

お届け先
(お申込者と同じ場合は不要です。)

お名前 フリガナ _____

ご住所 〒
※番地以降も、正確にご記入をお願いします。

電話番号 () _____

お振込先
十八親和銀行 県庁支店 普通預金 口座番号0918196 (銀行コード0181 支店コード133)
みずほ銀行 長崎支店 普通預金 口座番号1031301 (銀行コード0001 支店コード679)
九州労働金庫 長崎支店 普通預金 口座番号2799699 (銀行コード2990 支店コード852)

申込締切日 11月30日(日)必着

※但し、数量限定のため、完売次第ご予約受付終了とさせていただきますので、ご了承ください。

※お申込書の到着後2～3日以内に、当ホテルより受付完了のため折り返しのご連絡をいたします。
連絡がない場合は、不着事故の可能性がございますので、お手数ですがお問い合わせくださいませ。

公立学校共済組合長崎宿泊所
ホテルセントヒル長崎
〒850-0052 長崎市筑後町4番10号

ご予約・お問い合わせ 電話受付/午前10時～午後7時まで
Tel.095-822-2251
FAX 095-826-4732
ホームページ <https://www.saint-hill.jp>
メールアドレス nagasaki@saint-hill.jp

セントヒル長崎 検索

担当印





「四段重ね」

おせちの定番である数の子や黒豆・伊達巻やきんとんから豪華なロブスター・あわびまで厳選素材を彩り良くとつぷり詰め込んだ四段重となっております。
幅広い年齢層の方に喜んでもらえるおせちです。

限定
150個



「二段重ね」

鮑やローストビーフ、テリーヌをはじめ、黒豆や伊達巻など定番の味も揃えた和洋二段重。
特別感あふれる彩りと味わいをお楽しみいただけます。

限定
150個

一の重

- 1 羽二重もち
- 2 紅白なます
- 3 いくら醤油漬
- 4 ボイルロブスター
- 5 鮑の姿煮
- 6 やわらかたこ煮つけ
- 7 いか黄金焼き
- 8 一口にしん昆布巻き
- 9 バイ貝旨煮
- 10 田作り
- 11 きんとん
- 12 栗甘露煮
- 13 黒豆
- 14 餅飾り
- 15 金箔

二の重

- 1 しつとり伊達巻き
- 2 ドライミニトマトの赤ワイン煮
- 3 ラム風味あんず
- 4 赤魚の西京焼き
- 5 ミニ花れんこん
- 6 ふりの照焼き
- 7 きんかん蜜煮
- 8 梅型人参の味付き
- 9 海老の旨煮
- 10 青桃の蜜煮
- 11 松前漬
- 12 味付数の子

三の重

- 1 爪付カニかまぼこ
- 2 たたき牛蒡
- 3 菜の花のお浸し
- 4 もち手まり
- 5 味付きあかにし生姜串
- 6 姫れんこん梅酢漬け
- 7 さつま芋のレモン煮
- 8 たこの彩り甘酢和え
- 9 筑前煮
- 10 たけのこの土佐煮
- 11 味付きしいたけ
- 12 スナックエンドウお浸し
- 13 梅麩蜜煮
- 14 合鴨スモークスライス
- 15 鶏肉の三色巻き
- 16 もち白梅
- 17 もち紅梅

四の重

- 1 人参と玉ねぎのマリネ
- 2 ミニビクルス
- 3 牛肉と筍のしぐれ煮
- 4 松麩の蜜煮
- 5 スモークサーモン
- 6 オリーブ
- 7 ブラックオリーブ
- 8 ローストビーフスライス
- 9 豚肉と鶏肉のテリーヌ
- 10 蟹のテリーヌ
- 11 肉のベーコン巻き
- 12 チーズ入り
- 12 鮭たちの彩り
- 13 野菜新文
- 13 豚肉のカンパニー

27,000円

(送料・税込) 3~4人前 早期予約特典 10/31まで 1,000円割引
お重サイズ 16.5cm×16.5cm×18.5cm

※申込締め切り11月30日 数量限定のため、完売次第予約受付を終了いたしますので、お早めにお申し込みください。

一の重

- 1 伊達巻
- 2 鰯西京焼
- 3 烏賊雲丹かんざし
- 4 豚角煮
- 5 芋きんとん
- 6 渋皮栗甘露
- 7 たたき牛蒡
- 8 姫筍綾煮
- 9 椎茸綾煮
- 10 海老芋綾煮
- 11 蓮根旨煮
- 12 梅型こんにやく
- 13 はすの芽梅酢天着
- 14 紅白なます
- 15 梅花れんこん
- 16 糸昆布旨煮
- 17 蝦夷鮑割烹煮
- 18 松前漬
- 19 数の子
- 20 海老旨煮
- 21 田作り
- 22 オニオンマリネ
- 23 長崎県産真蛸の酢漬け
- 24 葛もち紀州南高梅 赤
- 25 葛もち紀州南高梅 白
- 26 若炊あさり
- 27 大根真砂和え
- 28 焼湯葉
- 29 スモークシュリンプ
- 30 かに風味土佐酢
- 31 生帆立生姜和え
- 32 長崎県産鰯の南蛮漬け
- 33 寿人参
- 34 金胡麻角煮
- 35 辛子蓮根ちぎり揚げ
- 36 黒豆
- 37 あしらいい白梅
- 38 あしらいい紅梅
- 39 ラズベリーマープル寄せ

二の重

- 1 若鶏チーズ焼
- 2 サイモンバジル
- 3 グリーンピーチ
- 4 ドライフルーツのチーズテリーヌ
- 5 チーズ入花蒲鉾
- 6 合鴨スモーク
- 7 中学芋
- 8 紫キャベツのラペ
- 9 キャロットラペ
- 10 桜島鶏のチキンマリネ
- 11 宮崎鶏ロースチーズ焼
- 12 ドライトマト赤ワイン煮
- 13 鹿児島県産焼豚
- 14 牛ローストビーフ
- 15 びわ甘露煮
- 16 かに爪華包み
- 17 カニ爪錦糸新文
- 18 タンスモーク
- 19 ベーコンチーズドック
- 20 いかのとも和え
- 21 紫芋メープル風味
- 22 クランベリーくるみ
- 23 ほぼサラミ
- 24 にしんレモンマリネ
- 25 生ハム
- 26 レーズン&レパン
- 27 ごぼうチーズ
- 28 海老とアスパラのテリーヌ
- 29 ごまわかめ
- 30 梅百合根
- 31 スタフドオリーブ
- 32 ライブオリーブ

27,000円

(送料・税込) 3~4人前 早期予約特典 10/31まで 1,000円割引
お重サイズ 32.3cm×26.4cm×11.1cm