

報道機関各位

2018年10月10日

株式会社JR四国ホテルズ

JRホテルクレメント徳島

ホテルのおせちで亥年を元気良く!

2019年「おせち料理」

JRホテルクレメント徳島にて2018年10月1日(月)より予約受付開始

JRホテルクレメント徳島(徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人 いのうえ よしはる 井上 佳治)では、2018年10月1日(月)より「おせち料理」の予約受付を開始しております。

毎年人気の「和洋中三段重」、「和三段重」、「和洋二段重」、「洋中二段重」のほか、和食・洋食・中華全てを一段で楽しんでいただける特製おせち「ひと箱の贅沢」を数量限定でご用意。ご家族はもちろんのこと、「おひとり様」にも喜んでいただけるおせちをご用意いたしました。



「和洋中三段重」

【老の重】

いくら醤油漬け、烏賊雲丹焼き、鱈旨煮など 全20品

【式の重】

ローストビーフ、シーフード盛り合わせなど 全12品

【参の重】

えぞあわび 蝦夷鮑の煮込み、帆立貝の焼物、祝い餅など 全16品

(外寸：20.8cm×20.8cm×16.8cm)

<2019年 おせち料理 概要>

❖ご予約承り期間

2018年10月1日(月)～12月28日(金)

❖料金・内容

「和洋中三段重」(4～6人前) 32,400円

その他、「和三段重」、「和洋二段重」、「洋中二段重」、「和洋中一段重(ひと箱の贅沢)」の全5種類を販売

❖お渡し日

12月31日(月)10:00～17:00

❖お渡し方法

<ホテルでのお受け取り> 12月31日(月)10:00～17:00 ※1階 特設カウンターにて

<お届け> 12月31日(月)10:00～17:00 ※送料無料

※徳島市内近郊以外のお届けについては、ご予約時にご相談ください。

❖お受け取り特典

ホテルご来館にてお受け取りいただいたお客様には、ホテル利用券 500円分をプレゼント

❖ご予約・お問い合わせ TEL:088-656-3333【宴会予約直通】

<https://www.jrclement.co.jp/tokushima/detail.php?dp=20180920185608>

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社JR四国ホテルズ JRホテルクレメント徳島 総支配人室 まえの ゆうじ 前野 裕次・すぎおか しなこ 杉岡 志奈子
TEL:088-656-3331 E-mail:kikaku@jrclement.co.jp

その他商品の詳細につきましては2枚目をご覧ください。



「和三段重」

32,400 円 (4~6 人前)

(外寸：20.8cm×20.8cm×16.8cm)

【壺の重】

柚子伊達巻、数の子醤油漬、黒豆蜜煮など全 17 品

【式の重】

牛肉八幡巻き、合鴨燻製、烏賊雲丹焼きなど全 12 品

【参の重】

伊勢海老友揚げ、鳴門金時、蝦夷鮑旨煮など全 12 品



「和洋二段重」

21,600 円 (3~4 人前)

(外寸：20.8cm×20.8cm×11.5cm)

【壺の重】

金柑蜜煮、鰯昆布巻き、数の子醤油漬など全 20 品

【式の重】

牛タンの香草焼き、鰯のエスカベッシュなど全 12 品



「洋中二段重」

21,600 円 (3~4 人前)

(外寸：20.8cm×20.8cm×11.5cm)

【壺の重】

スモークサーモントラウト、蟹のテリーヌなど全 12 品

【式の重】

鶏団子のチリソース、蟹のすり身蒸しなど全 16 品



「和洋中一段重 (ひと箱の贅沢)」(限定 30 個)

15,000 円 (1~2 人前)

(外寸：20.8cm×20.8cm×5.8cm)

ローストビーフ、スモークサーモントラウト

伊達巻、紅白膾いくら

蝦夷鮑旨煮の煮込み、鶏団子のチリソース など全 19 品

※画像は全てイメージです。

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。

以上