

数量に限りがございますので受付期間前に締め切りとなる場合もございます。  
ご予約はお早めをお願い致します。

参の重 [洋風おせち]



# 2019 おせち料理

祝騰にふさわしい、こだわりの美味だけを  
華やかに盛り込みました。  
新年のはじまりを、是非KKRホテル博多の  
おせちと共に迎えください。

式の重



巻の重

◆ 巻の重+式の重  
23,000円(税込)

◆ 巻の重+式の重  
+参の重 [洋風おせち]  
30,000円(税込)

限定  
50個

## 巻の重

数の子松前漬け / 鮭子醤油漬け / 松葉鮎軟煮 /  
鱈昆布巻 / 恵比寿鯛西京焼 / 帆立貝糠製 / 煮豚炙り /  
海老芋 / 鶏胡椒焼き / 鶏松風 / 寿蒲鉾 / 合鴨燻製 /  
黒豆 / 紅白千代呂木 / 松笠慈姑 / 和牛時雨煮 / 金柑蜜煮

## 式の重

海老艶煮 / 鮑旨煮 / 鮭錦紙巻 / 鯛龍皮巻 /  
華生姜 / 鰯西京焼 / 松笠鳥賊雲丹焼 /  
伊達巻 / 荷有馬煮 / 栗金団 / 田作り /  
紅白柚子輪 / 梅人参 / 叩き牛蒡 / 芽蕪根

## 参の重 [洋風おせち]

ロブスターのスパイス焼き / 海老のマヨネーズ和え /  
鮭と姫鮎のコンソメ煮 / 真鯛のエスカベッシュ / 柚子胡椒風味 /  
若鶏のコンフィーとフォアグラのテリーヌ / カルパドス /  
田舎風パテ / ミートローフのパイ包み焼き / ピンチョス /  
モルタデラソーセージ / コッパ / 牛舌の和風赤ワイン煮

◎ご予約締切：2018年12月20日(木)

◎お受け渡し：2018年12月31日(月)

お申し込み  
専用ダイヤル

TEL.092-521-1433 / FAX.092-521-4881

お電話、または裏面に記入の上FAXにてお申し込みください。FAX到着後、担当者よりご連絡致します。数日経過しても連絡がない場合は、お手数ですがお問い合わせください。

# KKRホテル博多 2019おせち料理 お申し込み用紙

お申し込み専用 | FAX. 092-521-4881

壺の重 + 式の重 <b>23,000</b> 円 (税込) 個	壺の重 + 式の重 + 参の重 (洋風おせち) 限定 50個 <b>30,000</b> 円 (税込) 個
お申し込み日	月 日
お受け渡し希望時間	12月31日(月) 午前 ・ 午後 時頃 <small>※ホテル内特設会場でのお受け渡しとなります(10:00~16:00)。お受け取りの際は、お申し込み用紙をお持ちください。</small>

お申し込み者様	お名前	フリガナ .....
	ご住所	〒 .....
	電話番号	( ) -
	お支払い方法	事前に現金 ・ 当日現金 ・ お振込み ・ その他 ( )
	領収証	不要 ・ 必要 ( お宛名 )
	請求書	不要 ・ 必要 ( お宛名 )
お振込み先	◎みずほ銀行 福岡支店 普通預金 口座番号1296002 ◎福岡銀行 薬院支店 普通預金 口座番号1041585 □口座名義 国家公務員共済組合連合会 福岡共済会館 <small>※ATMでお振込みの場合、【コクキョウレン】と表示される場合がございます。 ※お振込み手数料は、お客様にてご負担をお願い致します。</small>	

お受け取り者様	お名前	フリガナ .....
	ご住所	〒 .....
	電話番号	( ) -

※お申し込み者様と同一の場合はご記入不要です。

通信欄

個人情報の取り扱いについて > ご記入いただいた個人情報は、ご予約の管理を行なうに当たって使用するものであり、それ以外の目的で使用することはありません。詳しい個人情報の取り扱いについては、当ホテルホームページ「個人情報保護方針」をご覧ください。

お申し込み専用ダイヤル

TEL. 092-521-1433 / FAX. 092-521-4881



〒810-0022 福岡市中央区薬院4-21-1  
 TEL.092-521-1361(代表) <http://www.kkr-hakata.com>

担当: