

フレックスホテル特製

おせち料理

ご家族が集りお正月
祝膳を心を込めてご用意いたしました

令和八年
新春を祝う

貳の重

参の重

壹の重

貳の重

参の重

特選

限定
20セット

和洋折衷

三段重

55,000円(税込)

壹の重

早期お申込特典

11月30日(日)までにお申込みいただきますと

55,000円を **50,000円**(税込)

38,000円を **35,000円**(税込)

ホテルお引取り特典

ホテルでのお引取りをご希望のお客様に限り

1セットにつき
お赤飯1折
プレゼント!



写真はイメージです。

ご予約の際は、裏面の申込書にご記入頂き、FAXにてお送りください。
お電話でも承っております。

限定
100セット

和洋折衷

三段重

38,000円(税込)



フレックスホテル

TEL0598-52-0800 FAX0598-52-0140

松阪駅から徒歩5分。
300台無料駐車場完備。
松阪市中央町36-18

ホームページ <https://www.flex-hotel.co.jp>

＼お得な情報をLINEでお届けします／

LINE@ にご登録を
お願いします。



限定
100セット
和洋折衷
三段重
38,000円

巻の重

伊勢海老
黒豆
イクラ醤油漬け
栗きんとん
田作り
紅白なます
伊達巻
数の子
豊年団子
紅白チョコロギ

巻の重

鰯照り焼き
鰯西京焼き
穴子月冠
車海老塩焼き
練昆布巻き
蛸甘露煮
秋刀魚牛蒡
常節菜か煮
椎茸甘露煮
梅人参
蒟蒻辛煮
蓮根旨煮
落旨煮
紅白百合根
慈姑揚げ煮
初神

参の重

ローストビーフ
鮑の雲丹ソース焼き
海老と雲丹のムーステリーヌ
フルーツなます
ドライトマトの赤ワイン煮
金柑
ドライフルーツとナッツテリーヌ
鴨チーズ串
リンゴバター

特選
限定
20セット
和洋折衷
三段重
55,000円

巻の重

伊勢海老
数の子
黒豆密煮
イクラ醤油漬け
田作り
栗きんとん
紅白鱈
松阪牛時雨煮
伊達巻
紅白蒲鉾
錦玉子
松笠慈姑
網笠柚子
杏なると
紅白チョコロギ
枝小梅
豊年団子
百合根甘露煮

巻の重

松阪豚フィレ西京焼
松笠烏賊雲丹焼
穴子月冠
帆立串
穴子八幡巻き
鰯西京焼き
鰯照り焼き
練昆布巻き
鰯含め煮
梅人参
蓮根田舎煮
どんこ椎茸甘露煮
筍土佐煮
合鴨口ソース煮
鮎甘露煮
市松大根漬け
鯛笹漬け
鯖菊花巻き
白身魚龍飛巻き
小川サーモン
車海老芝煮
帆立酒盗和え
鰹胡桃
笹巻唐寿美
はじかみ

参の重

松阪牛ローストビーフ
国産鮑の雲丹ソース焼き
錦爽鶏の香味パン粉焼き
海老と雲丹のムーステリーヌ
青桃
フルーツなます
ドライトマトの赤ワイン煮
金柑
ドライフルーツとナッツテリーヌ
鴨チーズ串
ガトーショコラ
リンゴバター

おせち料理ご予約申込書

FAX (0598) 52-0140

特選和洋折衷 3段重	55,000円(税込)	組
和洋折衷 3段重	38,000円(税込)	組
お受取方法 (いずれかに○をしてください)		配達 ・ ホテルお引取り

■ お申込者様

お 名 前	
ご 住 所	〒
お電話番号	
メールアドレス	

■ 配達お届け先（※配達ご希望のお客様）

お 名 前	
ご 住 所	〒
お電話番号	
ご希望のお届け時間	午前 ・ 午後 ・ いつでも (いずれかに○をしてください) ※配達の関係上、時間指定はお受けしておりません。

<お支払い方法>

商品お引換時もしくは、お申込時のいずれかをお願い致します。

- お申込締切日 …………… 12月20日(土)
- ホテルお渡し日 ……… 12月31日(水) 9:00~17:00
- 配達日 …………… 12月31日(水) 9:00~17:00

- ◆ご予約の確認は、予約確認及びお控え用ハガキをお送りさせて頂きます。
- ◆到着したハガキは、お控えとしてお持ち頂き、12月31日商品お引き換え時、係員にお渡しください。
- ◆変更(商品・お受取り方法等)及びキャンセルは、お電話にてお願い致します。

当社ホームページからご予約頂けます

松阪フレックスホテル

検索

ご予約・お問い合わせは

フレックスホテル

TEL (0598) 52-0800
FAX (0598) 52-0140