

フレックスホテル特製

おせち料理

令和九年
新春を祝う

式
の重

参
の重

志
の重

式
の重

志
の重

参
の重

特選

限定
10セット

和洋折衷

三段重

65,000円(税込)

ご家族が集うお正月
祝膳を心を込めてご用意いたしました

限定
190セット

和洋折衷

三段重

45,000円(税込)

早期お申込特典

11月30日(月)までにお申込いただきますと

65,000円を **55,000円**(税込)

45,000円を **38,000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。



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.frex-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
190セット
和洋折衷
三段重
45,000円

参の重

参の重

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

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

参の重

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

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
鰻胡桃
笹巻唐寿美
はじかみ

特選
限定
10セット
和洋折衷
三段重
65,000円

おせち料理ご予約申込書 FAX (0598) 52-0140

特選和洋折衷 3段重	65,000円(税込)	組
和洋折衷 3段重	45,000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(日)
- ホテルお渡し日 …………… 12月31日(木) 9:00～17:00
- 配達日 …………… 12月31日(木) 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