

令和二年「厚生労働大臣賞」受賞の一流料理人が創る
ホテルメイドのお料理で、美味しいお正月を。
おかげ様で毎年ご好評をいただいておりますので
お早めにご予約頂きますようご案内申し上げます。

生おせち

二〇二三年 関空泉大津ワシントンホテル

白水

ご予約
承り中

お申し込み受付
12月20日(火)まで
引き取り・お届け日
12月31日(土)

※写真はイメージです。

おせちとご一緒にいかがですか？

プロのこだわりは細部にまで宿る。
今だけの贅沢な逸品をぜひこの機会に！



限定
30個

てっちりセット

ポン酢、薬味、湯引きセット

800g、4名様分

15,000円 (税込16,200円)



限定
30個

黒毛和牛ローストビーフと
ロブスターテルミドールセット

※ローストビーフはお好みの厚さに切ってお召し上がりください。
※テルミドールは温めてお召し上がりください。

15,000円 (税込16,200円)

限定
30個

八喜鯛

(やきだい)

3,000円 (税込3,240円)



八喜鯛とは、鯛の姿焼きのことで、阪神地方で使われる当て字。「忌み言葉」である「焼く」という言葉を避けるため、喜びが重なるという「八喜」が当てられました。「八」は多いという意味や末広がりとしして縁起のよい数字として広く伝わっています。

おせち料理ご注文書

店番 手配番号 お申込日 令和 年 月 日

◆ご依頼主様

お名前

〒

ご住所

TEL

◆お届け先様

お名前

〒

ご住所

TEL

《宅急便をご希望のお客様へ》

《送料について》
おせち1個につき、1,500円税込です。

《代引手数料について》
金額により異なります。(330円～)

《配達不可能エリアについて》
北海道、伊豆諸島、小笠原村、沖縄一部離島。九州は午後からの到着となります。

《お届け時間について》
午前中指定の場合配達状況により遅れる場合がございます。

《配達内容について》
全て手詰め冷蔵品の為、配達状況によっては中身が崩れる場合がございます。
予めご了承くださいませ。

振込先 / 三井住友銀行 和泉支店
普通1808679 カ)フラット・フィールド・オペレーションズ
※振込手数料は、お客様にてご負担頂きますようお願い致します。

お申込み締切日

令和4年12月20日(火)17:00迄

※引取りの場合はお申込み時に現金をお預かり
させていただきます。

※銀行振込の場合12月23日(金)迄にご入金の
確認が取れない場合キャンセルとさせて
いただきますので予めご了承くださいませ。

お渡し日 令和4年12月31日(土)

10:00~16:00迄

【お受取場所】当ホテル1階ロビーお渡し処

ご注文はお申込用紙に
ご記入いただき
右記FAX番号へ
お願いいたします。

0725-31-1313

その他のお問合せ TEL: 0725-20-1106 (直通)



関空泉大津ワシントンホテル
KANKU IZUMIOTSU WASHINGTON HOTEL

〒595-0055 大阪府泉大津市なぎさ町 5-1

TEL: 0725-20-1106 (直通)

<https://www.kanku-izumiotsu-wh.com>



総料理長特選
和洋三段重 (24×24×21.5cm)
30,000円 (税込32,400円)

限定
350個



限定
100個
和洋二段重 (24×24×14.5cm)
20,000円 (税込21,600円)



限定
150個
欲張りおせち (和二段重 二人盛り) 小さめサイズ (18.2×18.2×21.5cm)
18,000円 (税込19,440円)



関空泉大津ワシントンホテル
 総料理長 **福田 裕亮**
 ふくだ ひろあき
 【経歴】
 2022年 全技連マイスター認定
 2020年 「厚生労働大臣賞」受賞
 2019年 なにわの名工受賞
 食博覧会・料理展示
 「農林水産大臣賞」受賞
 2017年 食博覧会・料理展示
 和食部門「厚生労働大臣賞」受賞
 2013年

限定
30個



※写真はイメージです。
 (24×24×28cm) (税込54,000円)
50,000円
 配送料込

総料理長特選
 おまかせ 特別与段重
 ※料理長が厳選した物をお詰めいたしますので写真と異なります。

関空泉大津ワシントンホテル 生おせち美味しさのヒミツ

- 一、伝統の技を極めたホテルメイドです。
- 二、ホテル内の厨房にて真心を込めてお作りしております。
- 三、人の手で詰める「手詰め」なので、美しく華やか。
 盛り付け済み【冷蔵】でお届けしますので、すぐにお召し上がり頂けます。
- 四、厳選された食材で美味しく、安心・安全なおせちを提供します。
- 五、お値段据え置きのご感謝価格にてお届けいたします。



鱈味噌焼

出世魚の鱈を、味噌焼の地に漬込み、特性醤油ダレを二度掛け焼きすることで、冷めても柔らかくふくやかに仕上げました。



車海老艶煮

腰が曲がるまでと長寿を願う車海老は、一匹一匹丁寧に字に串を打ち、身が固くならないように焼き上げました。



鱈昆布巻き

鱈(二親)を昆布(よろこぶ)で巻いた縁起の良い昆布巻きです。丁寧に巻いた昆布巻きは焼き上げるのに4日間かかります。



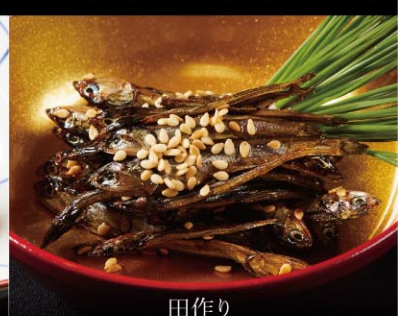
蛸柔らか煮

日本酒をふんだんに使用した割り出で、柔らかすぎず硬すぎない絶妙なバランスに仕上げました。



黒豆

黒は魔除けの色で、しわがいくまでマメに働くように願い、むかし通りの焚き方で5日以上かけて味を含ませながら焼き上げました。



田作り

別名「五万米」五穀豊穡 子孫繁栄を願います。丁寧に30分以上常に混ぜながら焦がさないように煎ります。タレの煮詰め具合と混ぜるタイミングが重要で最も緊張する一瞬です。

※写真はイメージです。 ※仕入状況により料理の内容、器、盛付等変更する場合がございます。