

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

ニ〇二四年 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(水)まで
引き取り・お届け日
12月31日(日)

※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



ホテル特製

黒毛和牛 800g

黒毛和牛ローストビーフ

※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。

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

マークがついている商品は、『お引き取り限定商品』となります。

《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》
ご購入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》
全て手詰めで冷蔵品の為、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5年12月20日(水) 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22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5年12月31日(日)

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

【和三段重 二人盛り】
 小さめサイズ
欲張りおせち (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

配送料込
50,000円
 (税込54,000円)

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。



鰯味噌柚庵焼き

出世魚の鰯を、味噌柚庵の地に漬込み、特性醤油ダレを二度掛け焼くことで、冷めても柔らかくふくよかに仕上げました。



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。



鰯昆布巻き

鰯(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しで、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。



2024年

お引き取り限定 特別セット

生 おせち 馳走セット

欲張りおせちと黒毛和牛セット
しゃぶしゃぶ・すき焼き用

【和三段重 二人盛り】【特選黒毛和牛500g】
(18.2×18.2×21.5cm)

自家製ポン酢 割り下付

27,000円 (税込29,160円)

『特選黒毛和牛500g』に料理長こだわりの『自家製ポン酢』『割り下』をセットいたしました。お好みでお召しあがりください。

限定各30セット

欲張りおせちとてっちりセット
自家製ポン酢 ひれ・湯引き付

【和三段重 二人盛り】【てっちりセット600g】
(18.2×18.2×21.5cm)

27,000円 (税込29,160円)

『てっちり600g』に皮湯引きと『自家製ポン酢』をセットした贅沢なおせちセットです。

※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。

※こちらのセットは、当ホテルで直接お引き取りされるお客様への限定販売となります。 ※別紙『おせち料理ご注文書』からお申込くださいませ。



KANKU IZUMIOTSU WASHINGTON HOTEL