

贅沢の限りを尽くしたお料理の数々で
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ため
お早めにご予約頂きますようご案内申し上げます。

おせち料理

謹製

二〇二六年 関空泉大津ワシントンホテル

ご予約
承り中

お申し込み受付
12月15日(月)まで
引き取り・お届け日
12月31日(水)

※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

17,000円 (税込18,360円)

ボン酢、薬味、湯引きセット

800g、4名様分



限定
30個

《 八喜鯛 (やきだい)

4,500円 (税込4,860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縁起のよい数字として広く伝わっています。



関空泉大津ワシントンホテル
総料理長

栗野 浩樹
くりのひろき

一期一会を大切に泉州の旬の幸を心を込めてお届けいたします。私のこれまでに積み上げてきた技術を厳選された「食財」に心を込めてお客様に喜んでいただけますよう日々精進してまいります。

おせち料理ご注文書

◆ご依頼主様

お名前

〒

ご住所

TEL

商品名	価格 ※税込価格 ※送料別	数量
総料理長特選 極 生おせち和洋三段重	税込 35,640円	
総料理長監修 《福寿》和洋おせち	税込 29,160円	
総料理長監修 《華曆》和洋おせち	税込 18,360円	
てっちりセット	税込 18,360円	
八喜鯛	税込 4,860円	
商品合計(税込)	税込	円
お支払/お受取方法 (お届け日 12/31) ☐ にチェックを付けてください。	☐ ホテル受取 先払い(現金or振込) ☐ ホテル受取 当日現地払い(現金) ☐ 宅配(税込1,500円) 代引 ☐ 宅配(税込1,500円) 元払	
合計金額(税込) ※代引手数料含まず	税込	円

◆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、税込1,500円頂戴いたします。

《代引手数料について》

代引ご希望のお客様は、代引手数料が別途発生いたします。
また、代引手数料は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》

当日の配送状況により遅れる場合がございます。

《配達内容について》

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7年12月15日(月)17:00迄

※銀行振込の場合12月16日(火)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7年12月31日(水)
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>



《福寿》 和洋おせち

総料理長 監修

限定
350個

全56品目

【和洋三段重 四人盛り】(27.8×21.2×18.5cm)
27,000円(税込29,160円)

※写真はイメージです。

《華曆》 和洋おせち

総料理長 監修

はなごよみ

【和洋三段重 二人盛り】

小さめサイズ (18×18×18.5cm)

17,000円(税込18,360円)

※写真はイメージです。

限定
200個

全47品目

総料理長 特選

極 生おせち 和洋三段重

【和洋三段重 四人盛り】

33,000円(税込35,640円) (24×24×28cm)

限定
100個

全44品目



合鴨酒蒸

紅茶を飼料に育てた合鴨を、香味野菜と共に酒蒸した、子孫繁栄を願う一品です。



車海老老煮

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



栗きんとん

黄金色に染まっているため、富や蓄財の意味が込められています。勝ち栗の語呂合わせから勝負運も祈願する意味もあります。



蛸柔らか煮

日本酒をふんだんに使用した潮り出して柔らかすぎず硬すぎない絶妙なバランスに焼き上げました。



黒豆艶煮

黒は古来より邪気を払う色であり、陽に焼けるほど元気で健康に働けるように、まめに働ける一年でありますように。



田作り

鰯の稚魚は田畑の肥料として使用されたことから豊作を願う意味があります。

※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。