

インペリアルクラブ
インペリアルクラブ グレース会員の皆様へ

令和八年 新春

帝国ホテルグループ

ザ・クレストホテル柏 謹製

開業二十五周年記念

和洋三段重 おせち

インペリアルクラブ
早割価格

四一、〇〇〇円
(消費税込・送料別)

インペリアルクラブ
特別価格

四五、〇〇〇円
(消費税込・送料別)

通常価格

四六、〇〇〇円
(消費税込・送料別)

皆さまに支えられて25年
感謝と華やぎの迎春おせちをお届けします



ご予約期間 12月15日(月)まで 早割期間 10月31日(金)まで

ザ・クレストホテル 柏 伝統の和洋三段重おせち 心を込めて一品一品 喜びを重ねる晴れやかな祝い膳



壺の重
日本料理



式の重
日本料理



参の重
フランス料理

お申込はお電話にて承ります
ザ・クレストホテル 柏 宿泊料飲課
受付 TEL 04-7146-1125
月曜日～土曜日(日曜除く)
10:00～17:00

<お支払い>

インペリアルクラブカード、銀行振込、
ご来館にて承ります

<お引渡し>

12月31日(水) 11:00～18:00

場所 宴会場特設カウンター

<ご配送>

12月31日(水) クール便にて

※中国地方を除く本州限定とさせていただきます

※送料は別途頂戴いたします

関東・南東北・信越・北陸・中部 1,560円

北東北・関西 1,680円

※配達時間の指定はお受けできません

鮑塩蒸し
烏賊松笠
筍土佐煮
市田柿
田作り
伊達巻き玉子
唐墨
紅白蒲鉾

いくら
数の子松前漬け
紅白なます
海老芋と鰯の旨煮
鶏八幡巻き
金柑蜜煮
海老芝煮
酢蓮根

栗きんとん
栗渋皮煮
ぶどう黒豆
サーモン生姜煮
焼蟹爪
鱈西京焼
編笠柚子
椎茸艶煮
袱紗真丈オランダ煮
鰯昆布巻き
慈姑八方煮
手綱蒟蒻煮

梅人参
鯛さや
紅白錦糸巻き
鯛砵巻き
浜小鯛
子持ち鮎甘露煮
干支大根
梅餅
蟹内子寄せ
焼帆立貝
牛蒡利休煮

プロヴァンス風 ミートパイ
マグレ鴨の燻製
フォアグラのパテ
キャビア
スモークサーモン ケッパー添え
シュリンプのエスカベッシュ
ローストビーフ 西洋わさび添え
バナナとチョコのケーキ
クルミのタルトケーキ

◇お料理は48種 6.5寸(19.7cm角)重箱三段(材質:紙)

◇食材の都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます

◇消費期限: 2026年1月1日(木・祝) 23:00までにお召し上がりください



ザ・クレスト ホテル
柏

〒277-0842 千葉県柏市末広町14 -1 ☎04-7146-1111(代表)

URL <http://www.cresthotel.co.jp/kashiwa>