

おせち料理 申込書

お申込数	和食一段重	洋食一段重	和洋二段重 (和一段・洋一段)
	20,000円(税込) 個	20,000円(税込) 個	35,000円(税込) 個

お申込人	フリガナ		
	氏名	様	
	住所	棟 号( 様方)	
	TEL	( ) -	
	勤務先		
配達時間 (いずれかに○)		配達日: 12月31日(金)	
		8-12時	14-16時

※配達状況により遅れる場合がございます。※お届け先がお申込住所でない場合は、お届け先に住所・氏名をご記入ください。同一の場合は、お申込住所・氏名欄のご記入のみで結構です。

お届け先	フリガナ		
	氏名	様	
	住所	棟 号( 様方)	
	TEL	( ) -	

お支払い方法 (いずれかに○)	現金	現金書留	銀行振込
	代金は、現金(書留)又は銀行振込にて12月20日(月)までにお支払いください。		

※ご記入いただきました個人情報は、宿泊施設で扱う営業活動(DM)・商品販売及び商品開発に利用させていただきますが、前述の利用目的以外には使用いたしません。

✂ (キトリ)

お申込方法 / 申込書に必要事項をご記入のうえ、郵送または公式HPからお申込ください。  
お申込・お問合わせ先 / 名古屋ガーデンパレス「おせち係」  
〒460-0003 名古屋市中区錦三丁目11番13号  
TEL.052-957-1027(直通)

お支払い期限 / 12月20日(月)  
配達日 / 12月31日(金)  
振込先 / 三菱UFJ銀行 大津町支店 普通 1399768 お客様番号 K9998  
みずほ銀行 名古屋中央支店 普通 1199126 お客様番号 K9998  
日本私立学校振興・共済事業団 名古屋ガーデンパレス  
※お振込は、必ずお申込人名でお願いします。※振込手数料は、お客様の負担となります。  
※商品との代金引換はございません。

**全国送料無料** (北海道・沖縄県を除く)  
離島とその他一部の地域によっては、配達日にお届けできない場合や配達ができない場合もございますのでご了承ください。(この場合、お申し込み後、係よりご連絡いたします。)

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT  
**Gp 名古屋ガーデンパレス**

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT  
**Gp 名古屋ガーデンパレス**

名古屋ガーデンパレス公式HP  
令和4年おせち料理ご注文フォーム  
◀ QRコードからアクセス

<https://www.hotelgp-nagoya.com/osechi/>



令和四年謹製

笑顔で始まる  
新年の食卓

洋

和

数量限定  
**220**  
個

**特別  
価格**

和

日本料理の伝統と技がおりなす  
おもてなしにふさわしい重箱です。

◆和食一段重 **20,000円** (税込)

洋

人気の洋風おせちで  
新年の食卓を華やかに。

◆洋食一段重 **20,000円** (税込)

◆和洋二段重

定価40,000円(税込)を

**35,000円** (税込)

※限定数に達し次第受付を終了させていただきます。お早めにお申し込みください。お品書きは裏面をご覧ください。

重箱のサイズ(4~5人前) 28.5×28.5×5.5cm

郵便はがき

460-8790

303

名古屋市中区錦三丁目11番13号

(受取人)

日本私立学校振興・共済事業団

名古屋ガーデンパレス

『おせち係』行

料金受取人払郵便

名古屋中局  
承認

7884

差出有効期間  
令和3年12月  
20日まで  
(切手不要)



全国  
送料無料

全国送料無料 (北海道・沖縄県を除く)

離島とその他一部の地域によっては、配達日にお届けできない場合や配達ができない場合もございますのでご了承ください。(この場合、お申し込み後、係よりご連絡いたします。)

配達日 12/31 (金)

数量限定  
220  
個

数に限りがございます。お早めにお申し込みください

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT



名古屋カーテンパレス

令和四年謹製

笑顔で始まる新年の食卓

おせち

数量限定  
220  
個

〈和食一段重〉お品書き 20,000円(税込)

厳選した素材を贅沢に使用し、  
真心こめて作りあげました

- 一、鰯照焼 / 柚子巻柿 / 烏賊松笠黄金焼
- 一、鶏肉三色巻 / 才巻海老旨煮 / 栗甘露煮
- 一、サーモン柚庵焼 / 蛸柔煮 / 伊達巻
- 一、数の子 / 合鴨醤油焼 / 梅貝旨煮
- 一、紅白膾(大根 / 人参 / いくら)
- 一、紅白蒲鉾 / 海老さより手綱
- 一、穴子八幡巻 / 金柑蜜煮 / 葡萄豆  
千社唐味噌漬
- 一、野菜の煮物(里芋 / 椎茸 / 蓮根 / 筍 / 梅人参)
- 一、鰹昆布巻 / 蓮の芽梅酢漬 / 青梅蜜煮  
松笠慈姑 / 田作り

洋

和

特別価格

和洋二段重

和食一段重 + 洋食一段重

定価40,000円(税込)を

35,000円 (税込)

〈洋食一段重〉お品書き 20,000円(税込)

今年も安心・安全・美味を基本に小粋にフレンチで新年をお迎えください。

- ① 栗入りミートローフのベーコンロール仕立て
- ② チキンパストラミ
- ③ 抹茶あずきパン
- ④ 干し柿とホワイトチョコの取り合わせ
- ⑤ ミニブリーチーズのクラッカー添え
- ⑥ 数の子のコンソメマリネ
- ⑦ 有頭エビの軽いスモーク仕立て
- ⑧ 国産牛サーロインのロースト山葵塩仕立てレホール添え
- ⑨ 三河赤鶏と鶉玉子のロール仕立て
- ⑩ 合鴨のロースト オレンジ添え
- ⑪ 蝦夷鮑のヴィエノワーズスタイル
- ⑫ 帆立貝柱の照り焼き
- ⑬ スモークサーモンの蓄薇仕立てレモン添え
- ⑭ 生サラミチーズロール
- ⑮ 鶏と牛蒡の赤ワイン煮クレープロール
- ⑯ 苺の市松仕立て
- ⑰ コルニッションのピリ辛漬け
- ⑱ カシューナッツの餡炊き  
(かつら・南天・スウィーティードロップ)