

2026 ホテルヴェルデ・ホテルブランカの

ご予約承り中

《おせちご予約専用》

TEL (0968) 66-1192

FAX (0968) 66-3222

おせち

新年を彩る伝統的なおせち料理。最高級の味わいを贅沢に、心ゆくまでお楽しみいただきます。



①特選おせち(特大九寸)

和洋二段重

34,000円(税込)

◇一の重『和』

・日の出海老 ・紅白生酢 ・栗きんとん ・紅白蒲鉾
・梅人参 ・たたき牛蒡 ・黒豆金箔 ・田作り ・いくら
・鶏八幡巻 ・鰯照り焼き ・笹餅 ・葉付ききんかん
・鯉昆布巻 ・数の子 ・紅白はじかみ ・なた豆の花
・伊達巻 ・空豆蟹爪団子

◇二の重『洋』

・チキンのアスパラベーコン ・かぼちゃのキッシュ
・ブロッコリーのテリーヌ ・アンデスポークパストラミー
・たこと彩り野菜のマリネ ・ベーコンとチーズドック(ピザ味)
・アジのエスカベッシュ ・牛タンパストラミー
・鯉のマスタード ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
・有頭海老 ・ベビーマドレーヌ ・和牛ローストビーフ

②豪華おせち(八寸)

和洋中三段重

42,000円(税込)

◇一の重『和』

・日の出海老 ・紅白生酢 ・栗きんとん ・紅白蒲鉾
・梅人参 ・鯉昆布巻 ・笹餅 ・鮑旨煮 ・蟹爪
・鰯照り焼き ・紅白はじかみ ・伊達巻 ・いくら ・数の子
・柿鳴門巻 ・黒豆金箔 ・なた豆の花 ・葉付ききんかん
・田作り

◇二の重『洋』

・ドライフルーツとナッツのテリーヌ ・魚とチーズの巻物
・蟹のテリーヌ(紅白) ・合鴨スモーク ・かぼちゃのキッシュ
・ホッキ貝サラダ ・チキンの明太クレープ
・キノコと野菜のグレービー ・彩りチキンサラダ
・海老と野菜のテリーヌ ・トーフショコラ ・ロブスター
・和牛ローストビーフ

◇三の重『中』

・中華クラゲ ・豚肉の角煮 ・蝦のチリソース
・たこのXO醬風 ・ニシン黒酢南蛮 ・花咲サラダ
・チキンのロール ・焼き豚 ・有頭海老の五味ソース
・エリンギ明太風味、胡瓜のゆず風味 ・餅 ・デンファレ



限定
50個

〈裏面の申込書にご希望の品などご記入の上お申し込みください。〉

おせちご予約申し込み書

おせち
ご予約専用

TEL 0968-66-1192
FAX 0968-66-3222

お申し込み日

月 日

【申し込み締め切り】2025年12月25日(木)となります。

お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様	() ー
ご住所	〒 ー	

●ご注文の商品個数と合計金額をご記入ください。

商 品 名	個 数	金 額
①特選おせち(特大九寸)「和洋二段重」 34,000円(税込)	個	円
②豪華おせち(八寸)「和洋中三段重」 42,000円(税込)	個	円
合 計	個	円

お支払い方法	☐ お申し込み時 ☐ お受け取り時	〔ご入金〕 済 ・ 未
お受け取り方法	☐ お受け取り(ホテルヴェルデ「桜の間」) 《お引渡し日時》12月31日(11:00~16:00) ☐ 配 達 ☐ クール宅急便	〔時 間〕 :

◇配達地域

荒尾市、玉名市、玉名郡、山鹿市、熊本市、大牟田市、柳川市、八女市、大川市、筑後市、久留米市、
みやま市、大木町

※配達料として1ヶ所1個以上に付、別途2,000円(税込)がかかります。ご了承ください。
(保冷剤入りの保冷バッグに入れお届けいたします。)

上記以外の九州一円(クール宅急便にてお届けします。2,500円~)詳しくはお問い合わせください。

受付担当印

クール宅急便 お届け先	お名前	ふりがな	TEL・携帯電話
	様		() ー
	ご住所	〒 ー	

グリーンランドリゾート2つのオフィシャルホテル



グリーンランドリゾートオフィシャルホテル
ホテルヴェルデ

〒864-0012 熊本県荒尾市本井手1584-24



グリーンランドリゾートオフィシャルホテル

ホテルブランカ

〒864-0011 熊本県荒尾市下井手1308