

冷蔵

和・洋・中を取り揃えたホテルクオリティの美食を堪能できる

ヒューイット・オリジナル おせち 三段重

全54品目

39,000円^{税込}



二の重

中国料理

- フカヒレの煮込み3枚(真空)
- 鮑の醤油煮込み
- エビのチリソース
- クラゲの冷製
- 鴨ロースの山椒煮込み
- 白菜・胡瓜の甘酢酢漬け・パプリカ
- 窯焼き叉焼・ミニトマトの甘酢漬け・胡桃の飴たき
- 寿人参・若桃・紅白蕪・蟹爪の揚げ物 など16品目



配達日

12/31
(木)

宅急便にてお届け

12月31日(木)

チルドゆうパックでお届けいたします。

※お届け時間のご指定はご容赦ください。※代金引換は承っておりません。
※悪天候などにより、お届け日にお届けできない場合がございますので
予めご了承ください。



一の重

日本料理

- 穴子八幡巻き・鯛柚庵焼き・鰯西京焼き・はじかみ
- 蒲鉾・紅白膾・床節旨煮・唐墨
- 寿金団・黒豆・手毬餅・伊達巻き
- 海老芝煮・いくら醤油漬け・数の子・慈姑
- 昆布巻き・田作り煮・海老芋・華蓮根・椎茸煮
- 筍・バイ貝・梅人参・絹さや など25品目



三の重

西洋料理

- 雲丹のマドレーヌ(6個)・黒毛和牛のローストビーフ
- 魚のテリーヌ・ケーキサレ・自家製コンビーフ
- フレンチキャビア・鶏砂肝のコンフィ・イセエビ
- スモークサーモンとクリームチーズムース
- 蛸の南仏煮込み・パテドカンパーニュ・オリーブマリネ
- 若鶏のガランティース トリュフ風味 など13品目

冷凍

新春を飾る彩り豊かな

おせち 一段重

※ホテルヒューイット甲子園監修

全40品目

17,500円^{税込}



- 北海道産タラバガニ・海老旨煮・北海道産数の子
- 子持鮎昆布巻・トリュフフロマージュ・スフレ風テリーヌ
- 鮑旨煮・紫芋市松テリーヌ・若鶏醤油チーズソース焼
- カニ入りプチプチサラダ・甲子園の金柑黄金和え
- 丹波産黒豆・サーモンかんざし・干柿バターソース包み
- 栗金団・メープルくるみ など40品目

配達日

12/30
(水)

宅急便にてお届け

12月30日(水)

ヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。

※お届け時間のご指定はご容赦ください。※代金引換は承っておりません。
※悪天候などにより、お届け日にお届けできない場合がございますので
予めご了承ください。

ご注文方法

●郵送

左記のはがきにご記入の上、**一段重: 11月20日(金) 必着、三段重: 12月6日(日) 必着**でご郵送ください。
はがき到着後、確認のご連絡をさせていただきます。

●WEB

ホテル公式HPからお申込みいただけます。
<https://www.hotel-hewitt.com/app2027-osechi/>
お申込みフォームはこちら ▶▶



商品のご配送について

三段重

●宅配便にてお届け

12月31日(木) チルドゆうパックでお届けいたします。

一段重

●宅急便にてお届け

12月30日(水) ヤマト運輸クール宅急便でお届けいたします。

※お届け時間のご指定はご容赦ください。※代金引換は承っておりません。
※悪天候などにより、お届け日にお届けできない場合がございますので
予めご了承ください。
※沖縄、北海道への発送はご相談ください。

お支払方法

一段重: 11月20日(金) まで、三段重: 12月6日(日) まで
に下記銀行口座へお振込みをお願いいたします。
尚、振込手数料はお客様ご負担でお願いいたします。

りそな銀行 日本橋支店

普通預金 0333815

振込名: ロテルド甲子園株式会社

TEL.0798-48-1111

お問い合わせ: 宴会予約 TEL.0798-45-3105

HEWITT
ホテルヒューイット 甲子園

〒663-8166 西宮市甲子園高潮町3-30

(阪神甲子園駅西口前)

TEL 0798-48-1111 FAX 0798-48-5111

<http://www.hotel-hewitt.com/>



2027 おせち ヒューイットの

ご予約承り締切日

一段重

2026
11/20 (金)

三段重

2026
12/6 (日)

HEWITT
ホテルヒューイット 甲子園

