

博多サンヒルズホテルおせち料理の 七つのこだわり

- ❶ 博多サンヒルズホテル総料理長が、ホテルレシピで一つ一つ味を監修
- ❷ 徹底した衛生管理と最新の冷凍技術で出来立ての美味しさをそのままに
- ❸ 博多料亭「稚加榮」の辛子明太子が入っているのはサンヒルズのおせちだけ
- ❹ 新春祝い博多雑煮セットの「特製あごだし」は総料理長こだわりの手づくりです
- ❺ 博多雑煮の材料は全て入っておりますので、簡単に美味しい雑煮が作れます
- ❻ 離れて暮らすご家族へ、お世話になった方へ全国無料配送いたします
- ❼ 勤務やご都合に合わせて、配達日を指定出来ます

博多料亭
稚加榮
辛子明太子
入り

博多サンヒルズホテル総料理長監修

博多 おせち 料理

2022
新春

簡単WEB申込み可

ご注文は

8月31日(火)まで

全国無料冷凍配送

解凍の日安：冷蔵庫内で約24時間程度必要

式の重

壺の重

参の重

48品目
約3.2kg

三段おせち7寸 21cm×21cm

¥19,800 税込

三段おせち料理のお品書き

壺の重

- ・胡麻餅の千代包み
- ・カステラ伊達巻
- ・イカ明太
- ・わかさぎ艶煮
- ・柚子文焼
- ・ローストビーフ
- ・サーモン蕎麦見立て
- ・鮑福良煮
- ・金柑蜜煮
- ・はりはりサラダ
- ・茎芋伽羅煮
- ・数の子八方漬
- ・黒豆蜜煮(天・金箔)
- ・母の紅白市松
- ・子持ち海老のサラダ

式の重

- ・合鴨紀州煮
- ・鶏明太射込み
- ・口取カスタード
- ・くるみ土佐和え
- ・サーモンテリョス
- ・紅白蒲鉾
- ・若桃甘露煮
- ・松前漬
- ・鶏松風
- ・鮎照焼
- ・鰯のとまと煮
- ・海老のチリ煮
- ・鯛塩釜焼
- ・甘鯛西京焼
- ・にしん昆布巻

参の重

- ・ぶり照焼
- ・真砂和え
- ・ままかり源平巻
- ・中華クラゲ
- ・牛肉笹包み
- ・紅鮭昆布巻
- ・栗金団
- ・つぶ貝山葵和え
- ・養老海老芝煮
- ・海老ふくぎ焼
- ・穴子八幡巻
- ・「博多一番どり」坦々鶏
- ・鶏手羽の極め焼
- ・紅白なます(天・干し柿)
- ・寿麩
- ・稚茸コーラ煮
- ・姫丸十蜜煮

32品目
約2kg

二段おせち6.5寸 19.5cm×19.5cm

¥13,800 税込

壺の重

貳の重

二段おせち料理のお品書き

・胡麻餅の千代包み
 ・鮑福良煮
 ・紅鯉昆布巻き
 ・母の紅白市松
 ・口取カスタード
 ・子持ち海老のサラダ
 ・寿麴
 ・椎茸コーラ煮
 ・姫丸十蜜煮
 ・鶏明太射込み
 ・養老海老芝煮
 ・ままかり源平巻
 ・中華クラゲ
 ・若桃甘露煮
 ・栗金団
 ・わかさぎ艶煮
 ・「稚加榮」辛子明太子
 ・豚柔煮

貳の重

・くるみ土佐和え
 ・「博多」番どり「坦々鶏」
 ・イカ明太
 ・紅白なます(天・干し柿)
 ・海老のチリ煮
 ・サーモン薺麹見立て
 ・牛肉笹包み
 ・鶏松風
 ・数の子八方漬け
 ・ローストビーフ
 ・ぶり照焼
 ・真砂和え
 ・金柑蜜煮
 ・黒豆蜜煮(天・金箔)

壺の重



新春祝い博多雑煮セット (4人前)

◆三段おせち+
新春祝い博多雑煮セット

¥22,800 税込

◆二段おせち+
新春祝い博多雑煮セット

¥16,800 税込

▶ 鰯・鶏・海老・かつお菜・紅白蒲鉾・柚子・餅



次の方法にてお申込みください。

①スマホから
【QRコード】

②パソコンから

博多サンヒルズホテル
オンラインショップ

③ 申込書 (ホテルに持参・郵送・FAX)



郵送先 〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町13番55号

FAX 092-651-8430

FAXでのお申込み後3日以内にホテルからの確認のお電話をさせていただきます。連絡がない場合には機械上のトラブルが考えられますので、お手数ですがお知らせいただきますようお願いいたします。

申込みと支払が簡単なWeb申し込みが大変便利

※ 今年からネット決済が可能となりました。

お申込期限

令和3年 8月 31日(火)

博多サンヒルズホテルの『博多おせち料理』お申込書

お 申 込 者

フリガナ		受 付 日	受付印
お 名 前	様	2021 年 月 日	
お申込者住所	〒□□□-□□□□	電話番号 () - 携帯番号 () -	
お勤め先 (所属)		電話番号 () -	

注 文 個 数

お届け先をご記入ください

(配達先が上記申し込み住所と同じ場合は「同上」とご記入ください)

支払い方法

(希望方法に○を付けてください)

お届け先 1	三段おせち 19,800円 × 8 個	フリガナ お 名 前 様 〒□□□-□□□□ 電話番号 () -	配達指定日 12 月 24 日 □午前中(8時-12時) □14時-16時 □16時-18時 □18時-20時 配達指定日は12月24日(金)~1月5日(水)の間でご指定ください	1	現金前払い
	二段おせち 13,800円 × 8 個			2	銀行振込
	三段おせち+雑煮セット 22,800円 × 8 個 二段おせち+雑煮セット 16,800円 × 8 個			3	クレジットカード払い
お届け先 2	三段おせち 19,800円 × 8 個	フリガナ お 名 前 様 〒□□□-□□□□ 電話番号 () -	配達指定日 12 月 24 日 □午前中(8時-12時) □14時-16時 □16時-18時 □18時-20時 配達指定日は12月24日(金)~1月5日(水)の間でご指定ください	1	現金前払い
	二段おせち 13,800円 × 8 個			2	銀行振込
	三段おせち+雑煮セット 22,800円 × 8 個 二段おせち+雑煮セット 16,800円 × 8 個			3	クレジットカード払い

必ずお読みください

- 現金前払い・クレジットカード払いでのお支払いは、10月22日(金)までお願いいたします。
- 受注生産につき9月1日(水)以降のキャンセルはお受け出来ません。
- 銀行振込を選択された方には、振込手数料が無料となる福岡銀行専用の振込用紙をおせちとは別に郵送させていただきますので10月22(金)までに窓口でのお手続きをお願いいたします。
(他県ではご利用できません。)
※他行方の振込のお客様は、恐れ入りますが、振込手数料をご負担ください。

受付合計金額

88,888 円



HAKATA SUNHILLS HOTEL

〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町13番55号 FAX092-651-8430

フリーコール

0800-100-1176

博多サンヒルズホテルの 新たなおせち料理へのこだわり

いつも博多サンヒルズホテルをご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

昨年のおせちはおかげさまで大変ご好評で、お褒めのお言葉や激励を多数いただき、ホテル職員一同大変感激いたしました。

今年はお客様のお声を元にさらに改善を加え、安心・安全そして美味しく召し上がっていただけるように取り組みました。

昨年以上に豪華で美味しくなった博多サンヒルズホテル自慢の「博多おせち料理」をぜひご賞味ください。

博多サンヒルズホテル 支配人 田中 真由美



総料理長 浦 敦

博多サンヒルズホテルの浦総料理長は日本料理専門の料理人として、食文化の伝承と調理人の技術及び技能の向上を目的とする内閣府認可の「一般社団法人 日本技能調理士協会」の理事や専門料理の審査員を務め、結婚式を始めとする多くの「お祝い料理」をお届けしてまいりました。

今まで以上に安全で美味しいおせち料理を提供するために、プロの味を再現できる最新の冷凍技術を使ってこだわり抜いたおせち料理をお届けできるようになりました。

博多サンヒルズホテル自慢の「博多おせち料理」をぜひご堪能ください。

冷凍食品ではありません！一品一品手作りの料理を最新の冷凍技術で味を損なわず 美味しく召し上がっていただけます

冷凍おせちを既成品の冷凍食品だと誤解される方が多いようですが、博多サンヒルズホテルの「博多おせち料理」は違います。手作りの料理をこれまでの常識を覆す最新の冷凍技術を利用し、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し再現することができます。解凍しても、ドリップ（冷凍して組織が破壊された際に出る水分）が出ることなく本来の美味しさをそのまま味わっていただくことが可能となり、多数のお客様から驚きの声とお褒めのお言葉をいただきました。また今年のご要望にお応えして「新春祝い博多雑煮」もお届けできるようになりました。

博多サンヒルズホテルで作った「秘伝のだし」に具材を入れるだけで、簡単にプロの味の「博多雑煮」をご賞味いただけます。

博多を代表する老舗料亭「稚加榮」の辛子明太子

数ある辛子明太子の中でも大変人気の高い博多料亭「稚加榮」の辛子明太子。

稚加榮のこだわりは、味と食感の決め手となるたらの粒にあります。

卵本来のまるく美しい形と弾力、美味しさをそのままに、粒揃いのものが稚加榮の辛子明太子になります。料亭「稚加榮」がこだわった厳選された素材と繊細な味わい。防腐剤や合成着色料などを一切使用しない至高の一品。

全国に多数のファンを持つ「稚加榮」の辛子明太子が入っているおせち料理は、博多サンヒルズホテルだけです。



博多料亭「稚加榮」の辛子明太子

お客様の声を元に何度も試作を繰り返して完成

お客様に喜んでいただくために、「おせち料理会議」を何度も行いました。

おせち作りで料理人が重視するのは、伝統的なルール、見た目、そして味です。

さらにプロの意見だけで味を決めるのではなく、実際に召し上がっていただいたお客様のアンケートを元に何度も試作を繰り返すことで、お年寄りからお子様まで美味しく「全部食べられるおせち」を完成させました。