



ホテルメトロポリタン エドモント 2019

おせち料理

迎春の祝膳にふさわしい
エドモントのおせち。
贅を尽くした和洋の二段重。

■ ご予約期間 12/25(火)まで

定数に達し次第、締め切りとなります。
お早めのご予約をおすすめします。

■ お引渡し

ご来店の場合

12/31(月)

10:00~19:30

パティスリー エドモントにて

宅配サービスの場合

¥1,404 (東京・埼玉・千葉・神奈川・茨城・栃木・群馬)

■お申込み:12/25(火)まで ■お届け:12/31(月)

■代金引換え…別途1台につき ¥648 (和洋二段重)
¥432 (小おせち)

※配達時間の指定はお受けできません。
※ヤマト運輸でお届けします。

ご予約・お問合せ

ホテルメトロポリタン エドモント
「パティスリー エドモント」まで

03-3237-1111 (代)

ホームページからもご予約いただけます。

※台数限定となります。

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です
(カッコ内は本体価格です)。

※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。



小おせち

¥18,000 (¥16,667)

2名様用 サイズ13.5cm×13.5cm

小おせち

【一の重・日本料理】海老艶煮、数の子酒粕味噌漬、鶏松風、松笠床節、鰻八幡巻、子持ち鮎、鯖西京焼、鰯照焼、胡桃入り田作り、黒豆、玉子カステラ、里芋、松笠くわい、筍、梅人参、椎茸、菊花蕪、絹さや、はじかみ(全19品)

【二の重・西洋料理】オマール海老のエスカベッシュとつぶ貝と鮑のマリネ、ローストビーフ(和牛)、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテカンバーニュ、雲丹入りキッシュ、帆立貝のスマーク、海の幸のテリーヌ、スマークサーモンロール、タコのテリーヌ、白身魚のパイ包み、ピクルス(全11品)

和洋二段重

¥45,000 (¥41,667)

4-5名様用 サイズ24.2cm×24.2cm



和洋二段重

【一の重・日本料理】海老艶煮、数の子酒粕味噌漬、鶏松風、床節、鰻八幡巻、子持ち鮎、金目鯛幽庵焼、鯖西京焼、鰯照焼、昆布巻、黒豆、胡桃入り田作り、松笠くわい、牛蒡海老身丈射込み、紅白なます、筍、梅人参、椎茸、手綱こんにゃく、蓮根、菊花蕪、絹さや、はじかみ、栗きんとん、玉子カステラ、蛸柔らか煮、里芋(全27品)

【二の重・西洋料理】オマール海老のエスカベッシュ、つぶ貝と鮑のマリネ、ローストビーフ(和牛)、フォワグラのテリーヌ コーヒー風味、鴨肉の燻製 黒胡椒風味、パテカンバーニュ、雲丹入りキッシュ、帆立貝のスマーク、海の幸のテリーヌ、スマークサーモンロール、タコのテリーヌ 鱈の卵添え、大判焼風2種のチーズ、白身魚のパイ包み、野菜のピクルス(全14品)



edmont.metropolitan.jp



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号 TEL 03-3237-1111(代)

エドモントのおせち料理 2019 お申込みについて

お申込みは、ホームページまたは FAX にて承ります。ご注文内容の確認のため、当ホテルからメールまたはお電話にてご連絡をさせていただきます。※メールまたはお電話での確認をもって、ご注文の確定とさせていただきます。※万一、FAX 送信後3日経過しても連絡がない場合は、お手数をおかけいたしますが、ご連絡くださいますようお願いいたします。TEL:03-3237-1111(代)



ホームページからもご予約いただけます。 <https://edmont.metropolitan.jp/>

お申込み書 (FAX 用)

(03)-3237-8115

お申込み日: 月 日

お名前(フリガナ)			
電話番号			
商 品	<input type="checkbox"/> 和洋二段重	台	<input type="checkbox"/> 小おせち
お引渡し方法	<input type="checkbox"/> ご来店 <input type="checkbox"/> 宅配サービス		
お支払方法	<input type="checkbox"/> 1・事前来店時 <input type="checkbox"/> 2・当日商品受取り時 <input type="checkbox"/> 3・代金引換(現金またはクレジットカード) <small>※代金引換手数料として①和洋二段重 ¥648・②小おせち ¥432(消費税込み)を別途頂戴いたします。 ※代金引換(クレジットカード)をご希望の方は、下記、特定商取引法に基づく表示をご確認ください。 ※JCB・VISA・MASTER・ダイナース・アメリカンエクスプレスのマークの入っているクレジットカードは全てご利用いただけます。</small>		
※配送先住所	〒		
※配送先がお申込み者と異なる場合	配送先お名前(フリガナ)		
	配送先電話番号		
今後、ホテルからのイベントや、キャンペーン等のご案内をお送りしてもよろしいでしょうか。 <input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ			

ご記入いただいたお客様の個人情報につきましては、当ホテルにて厳重に管理し、他の目的には使用いたしません。

特定商取引法に基づく表示

商品名称	ホテルメトロポリタン エドモントの「おせち料理」和洋二段重(そうざい) (①和洋二段重 ・②小おせち)		
製造および販売業者名	日本ホテル株式会社		
屋号	ホテルメトロポリタン エドモント		
住所	〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号		
申込み期間	2018年11月1日～12月25日		
販売数量	商品は製造数を限定させていただきます。 ご注文数が予定製造数に達した場合は販売終了となりますのでご了承ください。		
商品引渡し時期	2018年12月31日 (代金前払いの場合はお支払い状況を確認の上、12月30日に出荷。代金引換の場合はご注文を確認の上、12月30日に出荷します。)		
消費期限	2019年1月1日(要冷蔵)		
商品代金以外の必要料金	配送を希望される場合のみ、送料として配送可能エリア内一律 ¥1,404(消費税込み)を別途頂戴いたします。		
	商品お届け時にての決済を希望される場合のみ、代金引換手数料として①和洋二段重 ¥648・②小おせち ¥432(消費税込み)を別途頂戴いたします。		
お支払い方法	注文時(予約時)店頭払い、または注文時(予約時)店頭クレジットカード払い。		
	代金引換(現金またはクレジットカード払い)。 代金引換の場合はご注文を確認の上、12月30日に出荷します。		
商品の配送について	配送可能エリアは東京・埼玉・千葉・神奈川・茨城・栃木・群馬の一都六県となります。		
	商品のお届け日は12月31日となります。 お届け時間の指定は承ることが出来ませんので予めご了承ください。		
	配送方法はヤマト運輸便となります。		
不良品の返品について	お客様の都合による返品はお受け出来ません。消費期限内の開封時における初期不良(商品に汚破損および劣化があった場合)には交換対応をいたします。		
返品送料について	商品は食品のため、代替商品お届け時の引き取りとなりますので返送の必要はありません。		
販売担当責任者名	斉藤 好之		
電話番号	03-3237-1111		
メールアドレス	restaurant@edmont.co.jp	ホームページアドレス	https://edmont.metropolitan.jp/
特記事項	完全受注生産のため、ご注文後のキャンセルには応じかねますのでご了承ください。		

