

二〇二二年の

センチュリオンホテル

おせち

【数量限定】

全61品目の食材を盛り込んだ三段重には、見た目の美しさだけではなく、特別な新年のお祝いをご家族皆様笑顔で華やかに迎えられる様に低温調理で柔らかく調理したローストビーフや伊勢海老と鮑の柔らか煮など、心を込めて作り上げました。

伊勢海老 / 数の子白醤油漬 / 黄身寄せ新丈(クルミ)
黄身寄せ新丈(黒豆) / 紅白蒲鉾 / 牛肉笹包み
烏賊松笠雲丹焼・白焼 / 京風なます / いくら醤油漬
金箔黒豆 / 田作り / 数の子白醤油漬 / 真鯛きずし金箔紙包み
鱈昆布ヅ / 栗きんとん / 渋皮栗甘露煮 / 栗甘露煮

壹の重



貳の重



参の重

鮑福良煮 / 松前漬 / 杏子さわやか煮 /
サーモン西京焼 / 京梅松葉金箔 / 百合根甘露煮 /
はすの芽梅酢 / スモークサーモン / くるみ甘露煮 /
あかにし貝生姜串 / 網笠柚子 / 海老の旨煮 /
直火焼帆立 / 赤魚西京焼 / 若桃甘露煮 / 伊達巻 /
餅玉ちらし / ローストビーフ / 翡翠蚕豆 /
帆立西京味噌焼 / 京餅てまり /



ポーク柚子胡椒焼 / 穂付き筍 / 鱈昆布巻 / 鮎有馬煮
真子旨煮 / 栗麩 / よもぎ麩 / 鱈の煮付 / なごみ巻(海老)
なごみ巻(ほうれん草) / 金時人参 / 梅麩
烏賊このわた和え / 一口焼湯葉 / 蓮根煮 / 海老錦てまり
合鴨スモーク / こはだかぶら / 子持ち昆布 / 完熟金柑
市松錦糸巻 / 丸十レモン煮 / 酢蛸 / どんこ椎茸柚子煮
日の出きぬた / たたきごぼう / 餅玉すだれ

お節三段重 豪華61品

29,700円 (配送料・税込)
(本体価格:27,000円)

一つ一つ丹精を込め素材を厳選し、
縁起の良い食材たちも吟味し重ねたホテルのお節料理

センチュリオンホテル
統括総料理長

白水 倫也

奈良の老舗宿「四季亭」、ウェスティンホテル大阪、帝国ホテル東京、伊豆今井浜温泉 今井荘など、数々の施設で料理長を歴任。2019年、センチュリオンホテルの統括総料理長に就任。茶道や華道にも精通し、日本料理の伝統を残しつつ、常に柔軟な思考で要望に合ったものを提供することを基として、料理と向き合う。



【ご予約承り期間】

2021年10月11日(月)～2021年12月21日(火)

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致します。

【ご予約方法】

注文から決済まで **5分** で予約完了!



1 オンライン <https://centurionho.thebase.in/>

2 メール又はファックス お申込書を記入後、メール又はファックスをお送りください。

ご注文の流れ

申込書を記入

メール又は
ファックス送信

担当者から
仮予約完了の
お電話

お振込

入金確認の
ご連絡

予約完了!

メールの場合、お名前・ご住所・お電話番号・お届け先・数量のご記入をお願い致します。

仮予約の完了後10日以内に下記の銀行口座宛てにてお振り込みをお願い致します。

※振り込み期限日までにご入金のない場合、キャンセルとさせていただきます。ご入金後のキャンセル・変更はお受け致しかねます。

お問合せ先

(受付時間 平日11:00-17:00)

centurion.osechi@gmail.com

TEL 03-6441-2351

FAX 03-6441-2352

お振込先

みずほ銀行 新橋支店(130)

普通 2922698

名義：株式会社センチュリオンインターナショナル

【お申込書】

お申込者

ふりがな

お名前

〒

ご住所

電話番号

()

お届け先

ふりがな

お名前

〒

ご住所

電話番号

()

緊急連絡先

()

配送希望日

希望日を○で囲んでください。

12/28

12/29

12/30

※配達的时间指定不可
※冷凍での配達となる為、
一晩冷蔵庫にて解凍が必要となります。

数量

セット

【店舗記入欄】

月

日

店舗印

担当者

※お申込書に記入後、FAX 03-6441-2352 にお送りください。

ご記載のお電話番号に確認のお電話を致します。