

【北海道／室蘭】室蘭プリンスホテルにて、おせち料理のご予約受付を開始しました！

新年を祝う特別なおせち料理をご賞味くださいませ♪

室蘭プリンスホテルでは2024年12月16日正午まで、お正月を迎えるお客様に向け、おせち料理のご予約受付を歓迎しております。

野口観光マネジメント株式会社 室蘭プリンスホテル
(北海道室蘭市中央町1-4-9 執行役員支配人 塚田実 全70室)

おせち料理は古くから、日本の正月を象徴する伝統料理。

もともと「節目の日」に神様に捧げる「御節供（おせちく）」が由来であり、ひとつひとつの料理には、長寿や豊作、家内安全など新年への願いが込められているといわれています。

年の始まりに、おせち料理を家族や大切な人と囲むひときは、心が和む特別な時間。

数量限定につきお早めにご予約下さい。
※無くなり次第終了とさせていただきます。

ご注文・お問合せ
TEL0143-22-5591
[受付時間] 10:00~18:00

ご来店お渡し日
12月30日(月) 14:00~16:00
12月31日(火) 10:00~16:00

ご予約締切
12月16日(月) 正午まで

配達は9,800円以上で受け賜われます。
配達地域：室蘭・登別・伊達

※仕入れ状況により食材が変わる場合があります。

おかげさまで60周年

室蘭プリンスホテルでは、そんな伝統を大切にしつつも現代のニーズに合わせたさまざまなおせち料理をご用意しました。

格式高い本からすみが添えられた豪華な三段おせち、さらに、厳選した海鮮や彩り豊かな食材をふんだんに盛り込んだ和洋折衷の二段おせちなど、幅広いラインナップで新年を華やかに彩ります。

さらに！今年も音威子府産そば粉を使用した年越しそば付きのおひとり様用おせちをご用意いたしました♪

見た目が真っ黒の音威子府蕎麦は、蕎麦の実を丸ごと挽いて作る『挽きぐるみ』という作り方をする豪胆なおそば。風味が強く、野趣のある香り高いそばになります。

味の濃い音威子府蕎麦で年越しを楽しんでくださいませ。

三段重 全63品 30,000円
お一人様用 全26品 7,000円 限定180個
二段重 全56品 26,000円
洋中オードブル 4人前 11,000円 限定80個
生寿司 12種 5,500円 (2人前24貫) / 11,000円 (4人前48貫)
エビチリ 3人前 (約340g) 2,800円
ハバロア プレーン味 6号(18cm) 2,000円

▼ご注文・お問合せ▼

TEL : 0143-22-5591 (10:00~18:00)

▼ご来店お渡し日▼

12月30日(月) 14:00~16:00

12月31日(火) 10:00~16:00

▼配達(9,800円以上での承り)▼

配達は室蘭・伊達・登別の地域限定です。

配達時間のご指定は承れません。

天候・交通事情により、配達が遅れる場合がございます。予めご了承くださいませ。

▼ご予約締切▼

12月16日(月) 正午まで



お正月に生寿司はいかがでしょう※画像はイメージです

また、「おせち料理以外も楽しみたい」という方にも！

生寿司や和洋中オードブル、ピリッと辛みが効いたエビチリ、そしてやさしい甘さが魅力のババロアなど、多彩なメニューもご用意しております♪

おひとりさまは勿論、ご家族やご友人とのお祝いに飽きない楽しみをご提供できること間違いなし！



エビチリ※画像はイメージです

新しい年の幕開けを、伝統と味わいの詰まったおせち料理とともに迎えませんか？

当館が準備するお料理が、食卓に華を添えられましたら幸いです。

皆様からのご予約を心よりお待ちしております。



スイーツも！※画像はイメージです

【本件に関するお問い合わせ】

室蘭プリンスホテル

代表TEL 0143-22-5555

〒051-0011 北海道室蘭市中央町1丁目4-9

室蘭プリンスホテル公式HP <https://www.muroran-princehotel.com/>

室蘭二館Facebook <https://www.facebook.com/princeandview/>

室蘭二館X (旧Twitter) https://twitter.com/muropuri_view

野口観光マネジメント株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchlp/company_id/19483