

～2014年 新年の宴に華やぎを添える～
ホテル日航東京「特選おせち料理 三段重」予約開始
 2013年10月1日(火)
<http://www.pponlineshop.jp>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、「特選おせち料理 三段重」を2013年10月1日(火)より予約販売を開始いたしました。

「特選おせち料理 三段重」は、新しい一年が佳き年となりますようにとの願いを込めて、一品一品に料理人の技と心を注ぎ込みました。全国から選び抜いた素材の味を活かし、新年の宴に華やぎ添える、贅を尽くした三段重となっております。めでたいことを重ね、という願いを込めて重箱に詰めて出されるおせち料理は、地域や家庭によって様々ですが、黒豆、数の子、田作りといった三つ肴を盛り込むのが一般的です。こうした縁起の良い料理をはじめ、知床鶏ハーブ蒸しやチーズかすてらなど、幅広い年代のみなさままでお楽しみいただける逸品の数々を彩り華やかに詰め合わせました。一年の門出を祝うお正月を、ご家族揃ってお過ごしください。

■「特選おせち料理 三段重」概要

予 約 期 間 : 2013年10月1日(火)～12月24日(火)

価 格 : 39,900円 ※消費税込、送料無料

お届け予定日 : 2013年12月31日(火) 冷蔵宅配便にて

※お届け日のご指定はお受けできません。

予めご了承ください。

ご予約方法 : ①プレミアムパレット店頭

②予約専用 Web サイト

http://www.pponlineshop.jp/shop/item_detail?category_id=329942&item_id=1121493

③FAX でのご注文 03-5500-5516

お問合せ先 : 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel:03-5500-5597



《「おせち料理 三段重」(冷凍)》

伝統的な会席料理の中に新しさを添える日本料理「さくら」監修の京風おせち。素材を吟味し、京料理ならではのだしを効かせ、繊細な味わいに仕上げました。解凍後は冷蔵庫に保存し、2日以内にお召し上がりください。

価 格 : 21,000円 ※消費税込、送料無料

お問合せ先 : 2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel:03-5500-5597

<ホテルショップ「プレミアムパレット」>

スイーツやデリカテッセン、ギフト、アメニティなどの商品をバリエーション豊富に取りそろえたホテル日航東京の2階にあるショップ。季節やイベントに合わせた旬な商品構成で、大切な人へのギフトやスーベニアとして、あるいは来館の記念やご自分へのご褒美として、様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間 : 10:00～20:00

U R L : <http://www.hnt.co.jp/shop.html>

■ホテル日航東京

名 称 : ホテル日航東京

代 表 者 : 総支配人 本中野 真

所 在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel:03-5500-5500(代表)

客 室 数 : 453室 (全室バルコニーつき)

アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅直結



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>