

報道機関各位
プレスリリース
<販売中>

2012年10月2日
株式会社阪急阪神ホテルズ
六甲山ホテル

六甲山ホテルの厳選「おせち料理」 早期予約特典は10月31日（水）までご優待価格で承ります

六甲山ホテル（神戸市灘区六甲山町南六甲 1034 総支配人 水方 正）では、和洋おせち料理（二段重・限定100個）と和風おせち料理（三段重・限定50個）の予約を開始しております。

10月31日（水）までにご予約いただいたお客様には早期ご予約特典としてご優待価格で、また10月15日（月）までのご予約ではさらに六甲山ホテル利用券を2,000円分プレゼントいたします。

【献立】

和風おせち料理【三段重・41品】 35,700円（税込）

伊達巻・百合根甘露・きんかん・若桃甘露・市松かぶら・赤梅甘露・味付数の子吟醸風味・海老艶煮・鮑ふっくら煮・ぶどう豆・田作り煮・きんとん・栗甘露煮・子持鮎甘露・梅丸十・赤蒲鉾・白蒲鉾・厚焼新丈・味付いくら醤油・焼豚・合鴨スモーク・エビと野菜のテリーヌ・北海マヨネーズ焼き・若鶏利休焼・ほうれん草なごみ巻・夢つづみ・杉板包み・本鱈煮・椎茸煮・穴子八幡巻・パイ貝うま煮・豚角煮・蛸やわらか煮・若鶏八幡巻・いか松笠焼・花こんにやく赤・花こんにやく白・にしん巻・京餅手まり・本ズワイ瓜カニ酢・紅白割烹なます



和風おせち料理【三段重・41品】

和洋おせち料理【二段重・37品】 29,400円（税込）

赤蒲鉾・白蒲鉾・海老艶煮・本鱈煮・にしん巻・京餅手まり・数の子・とこぶし・海老なごみ巻・ほうれん草なごみ巻・田作り煮・百合根甘露・きんかん干し柿奉書・花こんにやく赤・花こんにやく白・ぶどう豆・きんとん・栗甘露煮・赤魚西京焼・伊達巻・市松かぶら・若桃甘露（23品）・海老のテリーヌ・マロンクィーン・クランベリーポーク・ビーフパストラミ・ベーコンチーズドック・北海マヨネーズ焼き・ロブスターサラダ・抹茶あずき&レパン・手まりサーモン・黒糖ローストポーク・雪見紅梅・若鶏利休焼・紅白割烹なます・味付いくら醤油（14品）



和洋おせち料理【二段重・37品】

- ご予約期間 2012年12月25日（火）まで
- ご予約方法 お電話またはホームページ
- お届け日 2012年12月31日（月）
- 消費期限 2013年1月1日（火）
- 早期ご予約特典 10月31日（水）までのご予約で和風おせち（三段）35,700円を32,000円、和洋おせち（二段）29,400円を26,000円にご優待。10月15日（月）までのご予約ではさらに六甲山ホテル利用券2,000円分をプレゼントいたします。
- ご予約・お問い合わせ TEL 078-891-0473（宴会予約 平日 11:00～19:00・土日祝 10:00～）



このリリースに関するお問い合わせは
六甲山ホテル 営業企画 豊島 昇
Tel 078 891 0466（営業企画直通）
Fax 078 891 0736

るっこうさん
ホテルサイトは「653」で検索！
E mail kikaku@653.co.jp
※記事の写真データをご用意しております