

おせち料理

NEW YEAR'S DISHES



ANAクラウンプラザホテル千歳 おせち料理2026

お申込対象商品

和洋三段重
本体 30,000円(税込 32,400円)

お申込期間

2025年10月1日(水)～12月17日(水)

お渡し日

2025年12月31日(水)

すべて宅配便による配送でのお受渡しとなります。
※時間のご指定は致しかねます。※お届け先が異なる場合は、お届け先ごとに申し受けます。

お申込

- ① お電話(10:00a.m.～6:00p.m.)
TEL.0123-22-2400(宴会予約)までお電話ください。
- ② ホームページ 右記QRコードを読み取るか、下記URL
(<https://www.anacrowneplaza-chitose.jp/osechi2026/>)
にアクセスしてください。
- ③ 直接ご来館(10:00a.m.～6:00p.m.)
ホテル1F宴会予約にて、購入申込書に必要事項を記入し担当者にお渡しください。



お支払い方法	詳細
ホテルへご来館 (現金 or カード)	1F宴会予約(10:00am～6:00pm)へ お越しください。
銀行振込	振込先 北洋銀行(0501) 千歳中央支店(318) 普通 4410634 口座名:ジーエイチエス(カ)チトセ

*銀行振込により発生する手数料はお客様のご負担となっておりますのでご了承くださいませよう
お願い申し上げます。
*銀行振込の際は、お申込者様名義の口座にてお振込みをお願いします。
*お支払いはお申込日から1週間以内にお願ひ申し上げます。
*郵便局のお取扱いはいたしておりませんのでご了承ください。

〈お取消し〉

ご入金後の払い戻した商品の返品は一切お受けいたしかねますのでご了承ください。
また、下記の場合、お取消となりますのでご注意くださいませうご案内申し上げます。
・お支払金額がご請求金額に満たない場合。

ANAクラウンプラザホテル千歳 おせち料理2026

新春を祝い、ANAクラウンプラザホテル千歳が、心を込めて
ご調製申し上げます。

当ホテルのおせちは職人が食材を厳選をして、伝統的な味
わいと新しいアプローチが融合し、一品一品を丁寧に仕上げ
ました。

和洋の料理が織りなす美しい盛りつけと豪華な味わいで、
新しい年を美味しさと幸せで彩ります。

2026年の幕開けは、ANAクラウンプラザホテル千歳の
おせち料理と共にお迎えください。

一年の始まりに彩りを添える ANAクラウンプラザホテル千歳のおせち料理



【51品】4人前
本体 ¥30,000 (税込 ¥32,400)

伝統的な日本のお正月料理を盛り付けた
壺の重・式の重、品良く一つ一つ丁寧に味つけされた
51種類の品を詰め込んだ和洋三段重をお届けいたします。

和洋三段重

【壺の重】

伊達巻
鱈南蛮漬け
数の子松前漬け
芋きんとん
渋皮栗甘露煮
たこ照り焼き
山くらげの胡麻和え
ボイル海老
焼ホタルイカ
数の子醤油漬け
紅蒲鉾
白蒲鉾
ブリ照り焼き
蓮根の芽梅酢漬け
胡瓜の柚子風味マリネ
椎茸醤油煮

【式の重】

にしん昆布巻
かに信田巻
金柑煮
梅魁甘煮
バイ貝醤油煮
片口鰯の田作り
合鴨オレンジソース煮
こはだ栗漬け
筍土佐煮
黒豆煮
空豆塩煮
チキンとチーズの二色焼き
寿玉子
中華わかめ
笹茶巾餅
飽醤油煮
大根と人参のなます
いくら醤油漬け

【参の重】

ボロニアソーセージ
ブロッコリーコンソメ煮
大学芋
サーモンクリームチーズ
ブラックオリーブ塩漬け
スタッドオリーブ塩漬け
ヤングコーンの柚子マリネ
枝豆のマスカルポーネチーズ和え
クランベリーとクルミのシロップ煮
紅ズワイガニ爪肉
エリンギと蕪のマリネ
ローストビーフ
キノコと玉葱のグレービー
トリュフ入りローストチキン
ドライマトのワイン煮
抹茶とクリームチーズの二色ムース
デミグラスハンバーグ

配送地域拡大

※いずれも料金は税込のみです。
※配達料込み。
※季節商品につき内容、重箱につきましては一部変更のある場合がありますのであらかじめご了承ください。
※装飾品は含まれません。