



ご注文FAX番号 **048-827-1172**



ロイヤルパインズホテル浦和

おせち料理FAX専用お申込み書

※ご来店での申し込みは、別途専用紙へのご記入となります。 ※お電話での申し込みは、下記の電話番号にて承ります。

お申込み日 月 日

商品名	単価(税込)	個数	金額
1 おせち和一段重	¥14,040	個	¥
2 おせち和・洋二段重	¥26,460	個	¥
3 おせち和三段重	¥36,180	個	¥
合計		個	¥

※すべての項目をご記入ください。ご住所は、マンション名・号室まで明記してください。

お申込みお客様				お届け先			
フリガナ				フリガナ			
お名前	様			お名前	様		
フリガナ	〒	都道府県	市郡	フリガナ	〒	都道府県	市郡
ご自宅住所	区町			お届け先住所	区町		
ご連絡先電話番号	()	-		ご連絡先電話番号	()	-	
FAX	()	-					

お支払い方法	ロイヤルパインズホテル	ホテル記入欄
1 銀行振込 (下記の指定口座にお振込ください。) 2 現金 3 クレジットカード <small>(5F 日本料理「四季彩」までご来店ください。)*水曜日休日</small> <small>ご希望のお支払い方法に○を付けてください。</small>	下記、会員番号をご記入いただき、後日ポイントを付与させていただきます。 R□□U□□□□□□□□ <small>※入会をご希望されるお客様には、後日入会申込書をお送りいたします。</small> 入会を希望する・希望しない	

キリトリ線

◆お申込み方法

- インターネット**
右記QRコードまたは下記アドレスよりお申込みください。
www.royalpines-shop.jp



2. ファックス

「お申込み書」に必要事項をすべてご記入していただき、上記のFAX番号に送信してください。
※お届け先が複数になる場合は、本紙をコピーしてご利用ください。

3. 日本料理「四季彩」

お電話にて承ります。(受付時間10:00am~7:00pm)
※水曜日休日

◆お支払い方法

12月15日(金)までに下記のいずれかの方法でお支払いください。
※入金確認後ご契約確定となります。

- ◇銀行振込 (お申込み者さま同一名義にてお振込み願います。)
【金融機関名】三井住友銀行【支店名】浦和支店【口座種別】普通
【口座番号】1380783【口座名義】カ)ウラワロイヤルパインズ
※お振込み手数料は、お客さまご負担となります。

- ◇現金またはクレジットカード (5F 日本料理「四季彩」までご来店ください。)
※インターネットよりお申込のお客さまは、銀行振込またはクレジットカードでのお取り扱いとなります。
※ご入金後のお取り消しにつきましては、ご返金いたしかねますのでご注意ください。

◆商品発送について

商品到着は12月31日(日)になります。
全国(北海道・沖縄・その他離島・諸島を除く)
※配送時間の指定はできません。※12月15日(金)以降はお届け先の変更はできません。※商品到着後はすみやかに開梱し、表示の保存方法に従ってください。※発送はクール冷蔵宅急便のみとなります。※海外への発送は扱っておりません。※遠方の場合、ご住所によっては、クール冷蔵宅急便の配送ができない地域もございます。その場合ご注文をお受けすることができませんので、ご了承ください。

◆返品について

大変申し訳ございませんが、商品の性質上、返品・交換はお受けできません。あらかじめご了承ください。

個人情報のお取り扱いについて

ご注文書にご記入いただきましたお名前、ご住所、電話番号のお客さま情報は、お届け先さまへの商品のお届け、贈り主へカタログやダイレクトメール等の印刷物やサービスの情報をお届けするために利用させていただきます。当社はお客さま情報を適切に取り扱うとともに、当該業務遂行のために委託する場合、法律の規定による場合及びお客さまの許可がある場合を除き、第三者に提供することはありません。お名前、ご住所等のお客さま情報についてのお問合せや訂正につきましては、当社までご連絡ください。

ご予約・お問合せは日本料理「四季彩」まで

TEL **048-827-1162** [直通] 〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1
www.royalpines.co.jp



おせち

和食料理長監修

ロイヤルパインズホテル浦和の



ROYAL PINES HOTEL URAWA 2024

ご予約期間 **10月1日(日)~12月17日(日)**

お届け日 **12月31日(日)**

※売り切れ次第販売終了となります。
※お届けは宅配となります。お届けの時間の指定はできません。
※表記料金には税金が含まれております。
※写真は盛り付け例です。

おせち 和三段重



限定70台 ¥36,180 3~4名様向き 19.7×19.7×5.8×3段

一の重

- イタリアンサラダ
- 茶花豆
- 肉団子
- 金団・栗甘露
- 焼き芋薩摩揚げ
- カスタードオーロラ包み
- 伊勢海老
- 黒糖ローストポーク
- 笹巻マンゴー
- マンゴーなます
- 酢取り花蓮根
- 紅白蒲鉾

二の重

- 伊達巻き
- 田作り
- ベーコンチーズドッグ
- はちみつくるみ
- うぐいす豆
- ゆば海月
- 焼き海老
- 味付け数の子
- サーモンフロマージュ
- にしん昆布巻き
- まだら子の旨煮
- 煮みれんこん
- 赤魚味噌焼き
- 薩摩ピリ辛天
- ばい貝

三の重

- 鶏もも塩麴
- 海老チリフリッター
- いか彩り甘酢和え
- 若桃甘露煮
- 山くらげキンピラ
- 花餅 紅梅
- 花餅 白梅
- いくらと北吹サラダ
- 黒豆
- 鶏塩焼き
- 酢ごぼう 柚子風味
- ドライストロベリー
- ゆば磯和え
- かにかま巻書
- にしんマリネ

◆アレルギー原材料:小麦・卵・乳成分・えび・いか・かに・くるみ・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン



おせち 和洋二段重

限定100台
¥26,460
2~3名様向き
19.7×19.7×5.8×2段

弐の重

- ベーコンチーズオードブル
- 甘鯛の味噌焼き
- 海老チリフリッター
- ツブ貝甘露煮
- 加賀大鼓
- 笹大福
- いくらと北吹サラダ
- 黒豆
- りんごバター
- 鶏塩焼き
- にしんマリネ
- ゆば磯和え
- ばい貝
- 紅白蒲鉾

壺の重

- 肉団子
- サーモンフロマージュ
- 田作り
- 伊達巻き
- はちみつくるみ
- 海老の塩茹で
- 青梅甘露
- 味付け数の子
- 合鴨燻製
- 焼き芋薩摩揚げ
- ドライマト赤ワイン煮
- いか彩り甘酢和え
- まだら子の旨煮

◆アレルギー原材料:小麦・卵・乳成分・えび・いか・いくら・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

おせち 和一段重

限定100台
¥14,040
1~2名様向き
19.7×19.7×5.8×1段

一の重

- 伊達巻き
- はちみつくるみ
- にしん昆布巻き
- 田作り
- 合鴨野菜三色巻き
- 若桃甘露煮
- 紅白蒲鉾
- 甘鯛の味噌焼き
- うぐいす豆
- 焼き海老
- 野菜のピクルス
- 味付け数の子
- ばい貝
- まだら子の旨煮
- 北寄貝サラダ
- 金団・栗甘露
- 酢ごぼう 柚子風味
- 黒豆(金粉)

◆アレルギー原材料:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ・いか・さば・大豆・もも・りんご・ゼラチン



※写真は盛り付け例です。演出用道具は商品に含まれません。