



日本のおせち料理

ルートイングループ
おせち料理

日本古来の食材(縁起物)を厳選し、現代の調理法で色彩豊かに仕上げました。
一年の幕開けを飾るにふさわしい伝統の味をお楽しみください。

二段重 **冷蔵** 3~4人前

22,000円 送料込み
(税込23,760円)

サイズ 縦24cm×横24cm×高さ(2段)14cm
季節商品につき、内容が一部変更になる場合がございます。

- 一部地域において販売個数に限りがございます。
- お支払方法は、銀行振込み又はクレジットカード決済のいずれかをお選びいただけます。
※ホテルフロントでのお支払いはお受けできません。
- 銀行振込みの場合は、ご注文完了時に自動送信されるEメールに記載された銀行口座へ、1週間以内にご入金をお願いいたします。振込手数料はお客様のご負担となります。
- 商品の配送は、ヤマト運輸のクール宅急便を利用して行方予定です。
- お届け時間帯はご注文の際にご指定いただけますが、商品の品質管理及び配送管理の都合上、ヤマト運輸が通常用意している一部の時間帯についてはご指定いただくことができないことを予めご了承ください。なお、天候や交通事情等により、ご指定いただいたお届け時間帯にお届けできない場合がございます。
- ヤマト運輸の規定により、離島など一部の地域を配送先とするご注文については、ご注文を承れない場合や、お届け時間をご指定いただけない場合がございます。
- その他、詳しくはルートインホテルズ公式サイトをご覧ください。



ルートインホテルズ
徳島グランヴィリオホテル 和食料理長
形山 真也



完売次第終了

11月30日(土)まで

ご注文はインターネットのみ受け付けております。
数量に限りがありますので、お早めにご注文ください。
配達日は12月31日(火)のみでございます。

お問合せ先:ルートイングループ おせち事務局
tel 0268-25-0130
営業時間 9:00~17:00(土日祝日除く)

ルートインおせち2025 <https://www.route-inn.co.jp>

ご注文はこちら



いつでも どこでも 人とともに
ROUTE INN HOTELS

ルートイングループおせち料理 日本のあるところ

お品書き

上段の重



- ・濱紅葉(竹猪口)
- ・紅白市松蒲鉾
- ・蒸し鶏バジル和え
- ・にしん昆布巻き
- ・きんとん
- ・栗甘露煮
- ・有頭海老艶煮
- ・筒丸十レモン風味
- ・柚子酢たこ
- ・紅白なます日向夏風味
- ・数の子白醤油煮
- ・烏賊松笠雲丹焼
- ・牛蒡肉詰
- ・黒豆(金箔粉)
- ・田作り

下段の重

- ・伊達巻
- ・胡麻団子
- ・鱈照り焼き
- ・塩茶の香
- ・紅白くるみ餅
- ・葛プリン
- ・国産焼つくね串
- ・合鴨ローズ煮
- ・筑波巻
- ・中華くらげ
- ・甲いかの金柑黄金和え
- ・海老新丈
- ・ずんだ和え
- ・松前漬



※季節商品につき、内容が一部変更になる場合がございます。