

ホテルマイステイズプレミア成田

おせち

2021年



◆志乃重

紅白蒲鉾、寿昆布扇子、数の子松前漬、数の子白醬油風味、京梅松葉串、
渋皮栗金団、焼ロブスター、紅白結び餅、烏賊雲丹焼き、中華若布、鮑柔煮、
紅白なます、ズワイガニ柚子香り漬、丹波産黒豆、さわら西京焼

◆式の重

笹餅巾着よもぎ、牛肉野菜巻、合鴨スモーク、ブロッコリーと魚卵のサラダ、キャビア、
さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、甘味串、焼車海老、ビーフテリース、鶏ロースチーズ焼き、
ままかり甘酢漬、梅花蓮根、龍皮巻、いくら、鰯昆布巻、味付子持昆布

◆参の重

十勝ローストビーフ、真鱈子旨煮、蟹とほうれん草の信田巻、メープルくるみ、完熟金柑、
ほうれん草と若鶏のテリース、海老サラダ、スモークサーモン、田作り、紅白花餅、
伊達巻、黒糖ローストポーク、中華くらげ、フォアグラ、雪見紅梅

ほうじゆ
宝壽

特選三段重
38,000円
(消費税・送料込)

【ご予約承り期間】

2020年9月1日(火)
～12月1日(火)



ふくじゆ
福壽

特選二段重
20,000円
(消費税・送料込)

◆志乃重

ブロッコリーと魚卵のサラダ、甘味串、真鱈子旨煮、鮑柔煮、中華若布、鶏肉八幡巻、紅白蒲鉾、伊達巻、海老旨煮、田作り、
紅白花餅、丹波産黒豆、数の子松前漬、数の子白醬油風味、寿昆布扇子、渋皮栗金団、さわら西京焼、うにフラン

◆式の重

クランベリーポーク、鰯昆布巻、オーロラカスタード、メープルくるみ、紅白結び餅、若桃甘露煮、完熟金柑、海老錦手巻、
海老陣笠、スモークサーモン、ままかり甘酢漬、梅花蓮根、龍皮巻、紅鮭ミルフィーユ、さつま芋レモン煮、直火焼帆立、
黒糖ローストポーク、中華くらげ、いくら



HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER

〒286-0131 千葉県成田市大山31

ご予約
・
お問い合わせ

Tel. 0476-33-6507 (宴会受付)
<https://www.mystays.com/mystays-p-narita>

▼お申込書は裏面にございます



2021年「おせち料理」お申込書

「おせち料理」のご予約は、下記の必要事項をご記入の上、

FAX. **0476-33-5252** にお送りください。

数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
万一売り切れの際はご容赦くださいませ。
また、お申込後のキャンセルは承りかねます。

2021年「おせち料理」お申込書	
宝 壽 (ほうじゅ) 38,000円 個 を申し込みます。	福 壽 (ふくじゅ) 20,000円 個 を申し込みます。
お申込者様	
フリガナ	
お名前	様
ご住所	-
電話番号	
FAX番号	※FAX受信後、予約確認のご返信をいたしますので、FAX番号をご記入ください。
お支払い方法	☐ ホテルにてお申込時にお支払い ☐ 銀行振込
お受取方法	☐ ホテルにてお受けとり ●日 時 2020年12月31日(木)10:00～17:00 ●場 所 1F レストラン「ガーデニア」 特典 ホテルお受けとりの方へは、 レストラン「ガーデニア」ペアランチチケットをプレゼント。 ☐ ご自宅(ご指定場所)へお届け ●日 時 2020年12月31日(木)

※こちらの商品はお届け時間帯を承ることができません。ご注文時にご指定頂いても、「指定なし」とさせていただきます。予めご了承ください。

※ご注文以降のキャンセル・ご変更は承れませんので予めご了承ください。

※お届け予定日ですが、天候・交通事情などによりお届けがずれる場合がございますので予めご了承ください。

承り期間

2020年9月1日(火)～2020年12月1日(火)

お支払い方法

商品代金をご注文の際に頂戴いたします。
尚、FAXでお申し込みの場合は銀行振込か、お申し込み時にお支払いください。
銀行振込の際は 2020年12月10日(木)まで にご入金ください。

※振込の際はお申込み者様のお名前にてご入金くださいませ。

銀行
振込

みずほ銀行 新宿中央支店 普通4231395
(株)マイステイズ・ホテル・マネジメント



HOTEL MYSTAYS Narita
PREMIER