

2027 生おせち
NEW YEAR

受付締切日
12/20(日)

WEB予約が便利です
https://newitaya.com/event/osechi2027/
*クレジットカード決済のみ

●WEB予約

こちらのQRから
ご予約できます



https://newitaya.com/event/osechi2027/

●お電話(お申し込み専用)



028-635-5515

●FAX(申し込み用紙をFAX)



028-633-3772

●ホテルフロント



ホテルフロントにて
お申し込みいただけます

おせち予約申込書

※ご注文受付完了後、メールもしくは郵送にてお客様へご注文確認書をお届けいたします。
こちらはお渡し時に必要となるご注文控えとなりますのでお渡し時まで保管ください。

お申込み者様	フリガナ		ご住所	〒
	お名前			
	様			
電話番号	() -	メールアドレス	@	

※し贈答用	フリガナ		お届け先 ご住所	〒
	お届け先 お名前			
	様			
電話番号	() -	メールアドレス	@	

お渡し日時	12月31日	9時～13時	13時～17時	お受取り方法	お届け	ご来館
-------	--------	--------	---------	--------	-----	-----

お支払い 方法	①事前振込	②来館しての事前お支払い	③お引き渡し時のお支払い
	振込先：群馬銀行宇都宮支店 普通 0616327 口座名義：株式会社ホテルニューイタヤ ※宇都宮市外の配達、配送料+1,000円の方は事前支払のみにになります。 ※配達時のお支払いは現金のみとさせていただきます。		

おせちのご注文	商品	金額(税込)	数量	小計
	和風 二段重	18,000円		
	和洋中 三段重	29,000円		
	配送料(鹿沼市、上三川町、壬生町、高根沢町、芳賀町)	1,000円		
	来館引取特典	-1,000円		
	合計			

スタッフ記入欄	お申込み 受付担当者	お支払い日	お支払い 受付担当者
お申込み日			

仕入れ等の都合により内容が若干変更となる場合がございます。

特典
1

早得

ホテル券 **1,000円**プレゼント
※おせち料理を11月30日までに
事前予約+お支払い済の方限定

特典
2

**来館引取
特典**

一商品につき **1000円**引
※12/31 9:00-17:00 にお越しください

配達
お引き取り

配達
お引き取り

お引き取り 日付
12/31(木) 9:00~17:00
※ホテルフロントにて引き渡しいたします。

鹿沼市/上三川町/壬生町/高根沢町/芳賀町は+1000円。
事前にお支払いをお願いいたします。
交通状況によりお届け時間が遅れる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

生
お
せ
ち

心に刻む、
ホテルメイドの
生おせち。

宇都宮市内
配達無料

早期ご予約特典
有
ご来館引取特典

2027
NEW YEAR

ホテルニューイタヤ謹製
創業明治15年



和洋中三段重



HOTEL NEW ITAYA

SINCE 1882

今までもこれからも、人生に寄り添い、発展を支える
宇都宮最上のおもてなしホテル

創業明治十五年 ホテルニューイタヤ

日本ホテル協会正会員
政府登録国際観光ホテル

〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り2丁目4番6号 / TEL 028-635-5511 / FAX 028-633-3772 https://newitaya.com/

公式サイト



HOTEL NEW ITAYA

SINCE 1882

2027
NEW YEAR

生おせち

和洋中三段重

新春に贅を尽くす、
3つのお祝い膳。
和・洋・中の美味競演。

ホテルニューイタヤ謹製 豪華絢爛三段重。

◆ 老の重

①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
⑨	⑩	⑪	⑫

- ① 黒豆
- ② 千呂木
- ③ 鱈の西京焼
- ④ 栗金団
- ⑤ 数の子
- ⑥ 伊達巻
- ⑦ イクラ
- ⑧ 焼き海老
- ⑨ 牛蒡の叩き
- ⑩ 里芋旨煮
- ⑪ 梅麩

◆ 式の重

①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
⑨	⑩	⑪	⑫

- ① フラワーサラミ
- ② 彩りチキンサラダ
- ③ 海老と
- ④ フロッコリーのテリーヌ
- ⑤ 三元豚バストラミ
- ⑥ チキンマスタート
- ⑦ 紅茶鴨オレング風味
- ⑧ ホークとマロンパティ
- ⑨ サーマンと鱈の
- ⑩ スモークバラ造り
- ⑪ 特製ローストビーフ
- ⑫ 助宗鱈ヒリ辛トマト

◆ 参の重

①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
⑨	⑩	⑪	⑫

- ① チキンロール
- ② 胡桃の銚子
- ③ メンマ
- ④ ピリ辛胡瓜
- ⑤ 菊大根甘酢
- ⑥ 小桃饅頭
- ⑦ あんこう唐揚げ
- ⑧ タコのレモン酢漬
- ⑨ 豚角煮
- ⑩ 帆立照焼

限定
300個 ￥29,000 (税込)

◇ 重箱サイズ外寸：226×226×H59mm
◇ 4～5人前・31種類

参の重

式の重

老の重

和洋中三段重

消費期限：2027年1月1日

和風二段重

華やかなる和の二段。
食卓を彩る、
歳時記の調べ。

ホテルニューイタヤ謹製 和の二段重。

◆ 老の重

①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
⑨	⑩	⑪	⑫

- ① 鱈西京焼
- ② 伊達巻
- ③ 鮭昆布巻
- ④ 鶏八幡巻
- ⑤ 数の子
- ⑥ 栗金団
- ⑦ 焼海老旨煮
- ⑧ 黒豆

◆ 式の重

①	②	③	④
⑤	⑥	⑦	⑧
⑨	⑩	⑪	⑫

- ① 蓮根梅肉合え
- ② 牛蒡將軍
- ③ 丸中レモン煮
- ④ 紅白かまぼこ
- ⑤ 鯉蓮根
- ⑥ 花人蔘
- ⑦ 紅白なます
- ⑧ 鯉旨煮
- ⑨ 田作り
- ⑩ 宴
- ⑪ 筋旨煮
- ⑫ 落色煮
- ⑬ 牛八幡巻

限定
200個 ￥18,000 (税込)

◇ 重箱サイズ外寸：201×201×H58mm
◇ 2～3人前・21種類

和風二段重

老の重



式の重

消費期限：2027年1月1日