



※写真はイメージ

二〇二六年 ホテルグリーンタワー幕張の
《謹製》三料理長が贅を重ねた多彩な味わい

おせち

2025
ご予約承りは
12月24日
(水)
まで

11月中の
早期
ご予約が
お得

早割



※2025年
11月30日(日)迄に
ご購入申込みいただくと
割引特典がございます。

三段重:39,000円→37,000円
二段重:27,000円→26,000円

「おせち料理」のお申し込みについて

- ご予約承り期間 **12月24日(水)まで** ※一段重に限り、承り期間が11月30日までとなります。
- 早割対象期間 **11月30日(日)まで** ※12月1日以降のご予約は対象外とさせていただきます。
※支払い日は**12月10日(水)**迄とさせていただきます。
- お申し込み方法 ①WEB予約 ②店頭承り ③申込書をFax ※受付時間/10:00~19:00
※「みどり」店舗は毎週火曜日が定休日となります。
- 店頭でのお渡し **12月31日(水)** 日本料理「みどり」にて 【10:00~19:00】希望時間を予めご連絡お願いいたします。
- 配送でのお届け ■配送日:**12月31日(水)**着 クール便でお届けします。 ※配送料金は有料【一律@1500円(税込)】で承ります。
- お願い・ご注意 ※限定商品につきましては、限定数が終了次第締め切らせていただきます。お早めにお申し込みください。 ※諸事情により献立内容や重箱の材質等が変更となる場合がございます。
※安全には万全の注意を払っておりますが、食材の中には生もの等が含まれております。保管の際は必ず冷蔵庫等の5℃以下の場所で冷やし賞味期限内にお召し上がりください。

「ホテル 謹製 おせち料理」お申込書

Fax.043-296-1140
【24時間受付中】

◆下記申込欄に※の付いた必須事項はもれなくご記入の上、Faxで送信ください。(お電話でもご予約承ります)
※三段重 及び 二段重に限り11月30日迄にお申込みいただくと、早割料金の対象となります。(支払期日がございますので予めご確認ください)

商品名	料金	早割料金	※お渡し方法			※金額	
			※申込個数	配送	お引取り		
三段重 【限定50個】	①和・洋・中 39,000円	37,000円	ケ	ケ	ケ	円	
二段重	②和・和(限定50個)	27,000円	ケ	ケ	ケ	円	
	③和・洋(限定100個)		ケ	ケ	ケ	円	
一段重 【ご予約は11月30日迄】	④和	16,000円	ケ	ケ	ケ	円	
	⑤洋		ケ	ケ	ケ	円	
⑥国産牛 ローストビーフ重 【限定50個】	20,000円		ケ	ケ	ケ	円	
スイーツのおせち 【限定30個】	3,500円		ケ	ケ	ケ	円	
合計			ケ	ケ	ケ	円	
フリガナ						ご自宅	
※お申込者名						※ お電話番号	()
						携帯	()
※ご住所		〒 -					

※お受け取り方法 【店舗からのお願い】該当するお受け取り方法を☑チェックして、必要事項をご記入をお願いします。

<input type="checkbox"/> お受け取り日時	2025年 12月31日 (午前・午後) 時頃 ※日本料理 みどり 店舗でのお渡しとなります。(10:00~19:00)
<input type="checkbox"/> 右記住所にお届け	お届け先住所 〒 -
【有料】 配送料は@1,500円(税込)で承ります。 指定場所への配送は12月31日着に限りです。	
お名前	※マンション・アパート名称までご記入をお願いいたします。 お電話番号 ()

店舗記入欄

申込方法【Tel・Fax・店頭・来館】		予約内容確認欄	
受付日	受付担当者名	確認日	確認担当者名
/		/	

ご予約・お問い合わせは【受付時間10:00~19:00】
ホテルグリーンタワー幕張 1F みどり
Tel. 043-296-1126
〒261-0021 千葉県美浜区ひび野2-10-3
Fax.043-296-1140【24時間受付中】
https://www.greentower.co.jp
詳しくはホームページで「幕張 グリーンタワー」検索



HOTEL GREEN TOWER
MAKUHARI

寿司・天婦羅・割烹
みどり
日本料理
【定休日】毎週火曜日
祝祭日及び特別期間は除く

一段又は二段 ~各ご家庭の家族構成に合わせて、お選びいただけます~

一段だけでも、重ねて二段にしても

※サイズ:一段/縦20cm×横20cm×高さ5cm
一段:(1~2名様向け)
二段:(3~4名様向け)



和

洋

《和》一段重 16,000円

《洋》一段重 16,000円

一段重に限り11月30日(日)までのご予約承りとさせていただきます

和と洋を重ねて、二段重にするだけで... **お得** 《和・洋》二段重 27,000円

11月中のご予約申込 早割料金:26,000円

限定100個

壹の重
貳の重
参の重
三段重《限定50個》



限定50個

《和・洋・中》三段重 39,000円

11月中のご予約申込 早割料金:37,000円

※サイズ:三段/縦20cm×横20cm×高さ5cm (4~5名様向け)

和 洋 中

ホテル三料理長の競演。
和・洋・中それぞれの想いをお重に込めて。

国産牛
サーロイン
のみ使用

選び抜いた霜降り国産牛のサーロインのみを使った
こだわりのローストビーフ。これはまさに絶品!

秘伝の特製ソース付

限定50個 (2~3名様向け) 20,000円

※サイズ:一段/縦24cm×横18cm×高さ5cm (2~3名様向け)

炙牛肉
Roast Beef

霜降り国産牛の上質部位(サーロイン)に、特製オリジナルスパイスを程良く馴染ませ、低温のオーブンで表面を香ばしく、じっくり焼き上げました。お肉本来の旨味を最大限に引き出す調理法で旨味と香りを閉じ込めたので、柔らかさ、ジューシー感、芳醇な薫りが口いっぱいに広がります。美味しく味わえる、丁度良い厚さにスライスした状態で、パッケージいたしました。

ご予約受付期間
12/24(水)

壹の重・日本料理

伊勢海老、黒豆金箔添え、丁吕木数の子西京漬け、紅白鰻蒲鉾、鮑の磯煮、亀竹の子、梅人參煮、慈姑六方煮、黄金金柑、田作り、筒丸十レモン、イカわらび、焼き帆立、伊達巻、烏賊黄金焼き、渋皮栗金団、網傘柚子、いくら、紅白なます、紅鯉昆布巻、新笹小川巻、手巻餅、海老黄味寿司

和

貳の重・西洋料理

スモークサーモンの蕎麦仕立て金箔添え、彩り野菜のピクルス、ペビーホタテ貝のコンフィキャビア添え、小海老のクリスタル仕立て、烏賊のエスカベッシュ・カレー風味、鴨肉のスモークラトゥイユ添え、仔牛とフルーツの自家製パテ、国産牛モモ肉のローストビーフ

洋

参の重・中国料理

紅白大根甘酢漬け、クラゲの冷菜、胡桃の餡焼き、つぶ貝の辛子煮、有頭海老の塩水漬け、牛ほほ肉・香味野菜風煮、広東風焼きチャーシュー、蝦夷鮑特製スープ煮、蒸し鶏の生姜風味

中

※仕入れ状況により料理内容は変更の場合がございます。予めご了承ください。

二段重 ~美しく、彩り豊かに詰めました~

和 和 二段限定

※サイズ:二段/縦20cm×横20cm×高さ5cm (3~4名様向け)



限定50個

《和・和》二段重 27,000円

11月中のご予約申込 早割料金:26,000円

壹の重/貳の重・日本料理

伊勢海老、紅白鰻蒲鉾、小鯛南蛮漬け、極上雲丹寄せ、梅人參煮、鮑の磯煮、亀竹の子、慈姑六方煮、筒丸十レモン、イカわらび、新笹小川巻、手巻餅、焼き帆立、うす紅完熟梅、空豆甘煮、サーモン避根チーズ巻き、田作り、紅鯉昆布巻、黒豆金箔添え、丁吕木黄金金柑、紅白なます、網傘柚子、いくら

和

渋皮栗金団、烏賊黄金焼き、焼きつの子海老、子持ち鮎甘露煮、姫節味噌漬け、牛巻き牛蒡、合鴨ロース焼き、蛸柔らか煮、数の子西京漬け、練り胡麻牛蒡、鮭笹包み、伊達巻、抹茶伊達巻、鰻黄金新丈、海老烏賊縁小袖、白身魚若草巻、ままかり、海老黄味寿司、若桃

和

焼菓子

スイーツのおせち 要予約 限定30個

3,500円 ~新しい年のご挨拶に。笑顔になるお菓子~

パウンドケーキ(オレンジ・チョコ)・フィナンシェ(プレーン・チョコ)・マドレーヌ(ピーナッツ・抹茶)・クッキー(バナナ・胡麻)・メレンゲのお菓子

引き渡し期間 12月30日(水)~2026年1月7日(水)

※特定原材料(小麦・卵・乳・落花生)

店頭支払いの際は
お得なスマ決済
PayPayやQRコード決済
電子マネーも使えます。

※表記料金はいずれも税金を含んでおります。