

おせち

二〇二六年

数量
限定

ひとつひとつ丁寧に作り上げた
ホテルカデンツァ東京の
手作りおせちが
お正月の食卓を華やかに
彩ります

一 二 八 日本料理 むさしの

TEL: 03-5372-4501 (月・火曜定休)

三 四 五 六 中国料理 白楽天

TEL: 03-5372-4500 (水・木曜定休)

七 ビュッフェ & ダイニング ルミエール

TEL: 03-5372-4499 (火・水曜定休)

予約期間 2025年10月24日(金) ~ 12月21日(日)

※無くなり次第終了

店頭お渡し

ホテル1階ロビー
おせち専用カウンターに
お越しください。

2025年12月31日(水)

【お渡し時間】

10:00 ~ 19:00

ホテルカデンツァ東京
公式オンラインショップからも
ご購入いただけます



近隣お届け

お届け料 1,500円

練馬区内・板橋区成増
和光市白子限定、ホテル
スタッフがお届けいたします。

2025年12月31日(水)

【お届け時間】

9:00 ~ 15:00

※お届け時間の指定はできません。

・写真はすべてイメージです。
・各種割引はご利用いただけません。
・仕入れの関係で一部メニューが変更になる場合がございます。



限定
50
個

豪華で彩り豊かな和食おせち。伝統の味をぜひご堪能ください。



限定
100
個

コンパクトながら豪華な和の味わいを楽しめるおせちです。

一 和食おせち (大)

38,000円 (税込)

【一の重】車海老煮 / 数の子黄金漬け / 鴨燻製 / 紅白蒲鉾 / 栗きんとん / いか塩辛 / 鰯塩麴 / 銀鱈西京 / イクラ醤油漬け / 公魚甘露煮 / 柚子伊達巻 / 二色玉子 【二の重】黒豆 / 里芋旨煮 / 田作り / 細根大根 / 鰻有馬煮 / 松笠姫慈姑 / 冬菇旨煮 / 梅人蔘 / 蝦夷鮑旨煮 / 梅貝旨煮

二 和食おせち (小)

18,000円 (税込)

【一の重】海老芝煮 / 数の子黄金漬け / 鴨燻製 / 紅白蒲鉾 / 栗きんとん / 鰯塩麴 / 柚子伊達巻 / 二色玉子 / 田作り / 公魚甘露煮 【二の重】黒豆 / 細根大根 / 里芋旨煮 / 竹の子味噌漬け / 梅人蔘 / 冬菇旨煮 / 黒弱弱旨煮 / 松笠姫慈姑 / 梅貝旨煮



限定
50
個

本格中華の美味しさを詰め込んだ中華おせち。

三 一の重

四 二の重

各12,000円 (税込)

五 三の重

14,000円 (税込)

【一の重】カシューナッツの白衣仕立て / ピーカンナッツ / くらげ頭のマスタード和え / 炙り叉焼 / 白鴨ロース / 海老の紹興酒漬け / 数の子 / わかさぎの甘露煮 【二の重】蛸のやわらか煮 / 鮑 / チキンロール / タケノコ・椎茸の醤油煮 / 漬物 / 肉牛蒡巻 【三の重】伊勢海老チリソース / くらげ / 帆立 / カニ爪フライ / 海鮮春巻



限定
70
個

種類豊富な中華を味わえるおせち。

六 中華十種盛り合わせ

16,000円 (税込)

桃まんじゅう / 小海老のチリソース / カニ入り焼売 / ミニ春巻 / カシューナッツの白衣仕立て / ピーカンナッツ / 白鴨ロース / カニ爪フライ / チャーシュー / チキンロール



限定
50
個

洋食のごちそうを贅沢に盛り合わせました。

七 洋食おせち 一段

13,000円 (税込)

ポイルビーフ / 帆立貝のスモーク / 海老焼き / スモークサーモン / コルニッション (ピクルス) / スタッフトオリーブ / ピンクペッパー / ポークフュメ / サルシッチャ / ビーフパストラミ / 合鴨スモーク



厳選した国産牛をご堪能ください。

八 国産牛 (冷凍) 500g

5,500円 (税込)

すき焼き用またはしゃぶしゃぶ用をお選びください。

すき焼き：日本料理むさしの特製割下付き

しゃぶしゃぶ：日本料理むさしの特製たれ付き

おせち ご予約申込書

ホテルカデンツァ東京

お申込日： 2025年 年 日

お申込者	フリガナ 氏 名	様	電話番号
	ご住所	〒	

予約期間：2025年10月24日（金）～12月21日（日）

商 品 名	単 価	個 数	金 額
☐ 和食おせち（大）	¥38,000		
☐ 和食おせち（小）	¥18,000		
☐ 中華おせち 一の重	¥12,000		
☐ 中華おせち 二の重	¥12,000		
☐ 中華おせち 三の重	¥14,000		
☐ 中華十種盛り合わせ	¥16,000		
☐ 洋食おせち 一段	¥13,000		
☐ 国産牛500 g（すき焼き用／しゃぶしゃぶ用）※冷凍	¥5,500		

お渡し方法をお選びください			
☐ 店頭お渡し	¥0		¥0
※（12月31日）I階特設カウンターでお渡し［お渡し時間］10:00～19:00			
☐ お届け（練馬区内・板橋区成増・和光市白子地区）	¥1,500		
※（12月31日）ホテルスタッフがお届け［お届け時間］9:00～15:00（時間指定不可）			
☐ 宅急便冷蔵配送（おせち）※着払い不可	¥1,500		
☐ 宅急便冷凍配送（国産牛）※着払い不可	¥1,220		
※宅急便での発送について（中華おせち）12/30発送、（和食・洋食おせち）12/31に発送いたします。地域や配送状況により大晦日・元旦到着のお約束はできませんので予めご了承ください。			
			合計金額

▽お申込者とお届け先が異なる場合はご記入ください

お申込者	フリガナ 氏 名	様	電話番号
	ご住所	〒	

お申し込み方法

ご来館・お電話、オンラインショップ（QRコード）からお申し込みいただけます



日本料理 おさしの	03-5372-4501（月・火曜定休）	☐ 1 ☐ 2 ☐ 8
中国料理 白楽天	03-5372-4500（水・木曜定休）	☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6
ビュッフェ＆ダイニング ルミエール	03-5372-4499（火・水曜定休）	☐ 7

※ホテル記入欄

☐ 来店予約 ☐ 電話予約 ☐ オンライン予約 ☐ 営業経由 ☐ その他（ ）

お支払い	☐ 済 前受金No.	予約担当者	
	☐ 未 お支払い方法（ ）		