

黒豆蜜煮 金箔
紅白千代呂木
栗金団
数の子土佐漬
車海老艶煮
伊達巻
叩き牛蒡
いくら正油漬
華蒲鉾
鮑柔か煮

市松錦糸巻
鮭西京焼
烏賊雲丹焼
紅ズワイ蟹柚庵焼
若鶏八幡巻鉄焼
梅貝旨煮
松葉多幸含煮
紅鮭昆布巻
田作照煮
網笠柚子
金柑ワイン煮

菊花蕪甘酢漬
酢取蓮根
新筍含煮
松笠慈姑
紅梅人參
白梅海老芋

おしなご



洋の重
18品

クリームチーズとドライフルーツのナッツ和え
柿バターサンド
彩り野菜のピクルス
帆立貝の燻製
トリュフ&レパン
ローストビーフ
牛蒡の赤ワイン仕立て
オマール海老のケイジャンスパイス風味
スモークサーモン

貝柱のテリーヌ サフラン風味
ままかり 柚子風味
タンスモーク レモン風味
紫芋の市松テリーヌ
パテドカンパーニュ
フォアグラのテリーヌ
海の幸ロールナッツ
青桃のシロップ漬け
山桃のシロップ漬け

※仕入れ状況等により、メニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承下さいませ。
※表面お写真と盛付が異なる場合がございますがご了承下さいませ。

お申込み方法

《お申込期限》

令和8年12月25日必着

150個限定となりますのでお早めにお申込み下さいませ。

- ・ホームページ、FAX、お電話より承ります。
- ・お申込み後ホテルより確認のご連絡をいたします。

《キャンセル》

- ・令和8年12月15日まで受け付けております。

お引渡し方法

《12月31日お持ち帰り》

受付時間 11:00~17:00

- ・お持ち帰りご希望のお客様は当日ホテルフロントまでお越しくださいませ。
- ・お持ち帰り特典 **2,000円分KKR招待券** プレゼント!!

《12月31日お届け》 **ヤマトクール便**にて発送いたします。
(北海道、沖縄、九州一部地域、離島等を除く、
翌日配送可能地域のみ。12月30日発送)

◆◆ お重に盛り付けた状態で到着します ◆◆
(天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。)

お支払い方法

- ・銀行振込にてお申込日より1週間以内にお支払いくださいませ。
- ・商品のお支払いは下記取引銀行まで振込にてお願いいたします。

《御振込先取扱銀行》

口座名義：国家公務員共済組合連合会金沢共済会館

・北國銀行 武蔵ヶ辻支店 (普) 075923
・みずほ銀行 金沢支店 (普) 520729

※お振込手数料はおお客様負担にてお願いいたします。

申込書

FAX でのご予約の場合は申込書の太枠内を記載し、下記 FAX 番号あてにお送りくださいませ。
FAX : 076-264-7853

■金沢のおせち 和洋二段重 35,000^(税込)円 個

フリガナ

お名前

住 所 〒

TEL

※お申込者のご住所と異なる
場合のみ
フリガナ
お名前

住 所 〒

TEL

振込予定日

月 日予定

フリガナ

お申込者名

・ 同上

お引渡し

クール便 ・ お持ち帰り希望時間 (:)

ホテル
記入欄

お申込締切 令和8年12月25日 必着

温泉大浴場
2026年8月
オープン



洋の重

令和九年新春KKRホテル金沢

おせち

現代の名工（国の一大表彰）を
受賞した総料理長 小林 裕人が
手掛ける、至高の「和の重」

和の重

150個
限定

当ホテルの
おせちは
冷蔵
です

8寸
内径 229mm×229mm×43mm

金沢のおせち 和洋二段重

4名様用【送料込（翌日配送可能地域のみ。12月30日発送）】

35,000円（税込）

ご予約
期間

令和 8年12月25日(金)まで

令和7年度
受賞
総料理長 小林 裕人



お節の中に入る食材には、五穀豊穡、健康長寿、子孫繁栄など様々な意味があります。厳選した食材を集め、美味しさと彩りにこだわった品々、迎春の祝いにふさわしいお節に仕上げました。

早割

10月31日(土)までに
ご予約いただいた方
おせち料金

2,000円引

特典

お持ち帰りいただいたお客様には
2,000円分KKR招待券を進呈♪

※KKR招待券はホテル通販にもご利用いただけます。



ご予約はこちらから

KKRホテル金沢

〒920-0912 金沢市大手町2-32
<https://kanazawa.kkr.or.jp/>

お問合せ
ご予約
宴会予約課

Tel 076-264-7858

Fax 076-264-7853

お申込み書・おしながきは
裏面にございます