

JR HOTEL
CLEMENT TAKAMATSU

おせち料理

2027 OSECHI

監修
JR四国ホテルズ
総料理長 川田 美広

一年の
はじまりに、
福を呼びこむ
味がある。



限定90台
ご予約受承中

おせち料理 二段重

3~4人前 39,000円 (送料・税込)

サイズ: 縦19.7cm×横26.0cm×高さ5.5cm×2段

お申込み期間
10月1日(木)~12月18日(金)

商品お渡し日
12月31日(木)

WEBでの
お申し込みは
こちら



JRホテルクレメント高松
JR HOTEL CLEMENT TAKAMATSU

ご予約・お問い合わせ TEL.087-811-1170 10:00~18:00
<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/event/osechi/>

※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。予めご了承ください。※画像はすべてイメージです。



❀ 壺ノ重 (和)

いくらと紅白なます	たたき牛蒡	にしん昆布巻き
伊達巻き	五郎島金時旨煮	海老芋八方煮
金柑蜜煮	鰹くるみ	梅花人参
紅白蒲鉾	伊勢海老	松笠慈姑甘露煮
蛸照焼き	手毬餅	梅貝旨煮
北海道産黒豆	味付け数の子	
田作り	銀鮭味噌焼き	

❀ 式ノ重 (洋)

合鴨ロースパストラミ	サーモンフロマージュ	玉子チーズ
ドライマト赤ワイン煮	アンデスポークパストラミ	鳥賊ジュレ和え
若鶏ワイン焼き	スタッフドオリーブ	味付蒟
海老サラダ	ブラックオリーブ	鰻真丈
ホッキ貝マスタード和え	野菜鶏テリーヌ	生ハムチーズロール
ショコラテリーヌ	カスタードオーロラ包み	ソフトサラミ
若桃甘露煮	紅白菊花漬	



配送について

【おせちお届け日】2026年12月31日(木)

●宅急便(冷蔵便)にて配送させていただきます。●お時間の指定は受け付けておりません。●北海道・東北・沖縄・国内一部離島・海外への配送は承っておりません。●天候・交通事情により遅れる場合がございます。●代金引換はご利用いただけません。ご了承ください。

お支払いについて

料金は前払いとさせていただきます。ご予約より1週間以内にお支払いください。

【ホテルにてお支払いのお客様】現金またはクレジットカードでお支払いください。キャッシュレス決済(バーコード)も対応しております。

〈お支払い場所〉JRホテルクレメント高松 1階 ブライダルサロン(10:00~18:00)

【銀行振込のお客様】ホテル指定の銀行口座にお振込みください。ご予約時にご案内いたします。

振込手数料はお客様ご負担となりますので、ご了承ください。

【オンライン予約のお客様】ホテル指定の銀行口座にお振込みください。(クレジットカードのオンライン決済は取り扱っておりません。)

保存方法

冷蔵(1℃~10℃で保存してください)

キャンセル・返品について

ご入金確認後のキャンセルは、直接ホテルまでご連絡ください。**2026年12月18日(金)15時以降**のキャンセルは受け付けておりません。返品については、商品に不備があった場合以外はお受けいたしかねますのでご了承ください。

お問い合わせ

JRホテルクレメント高松 TEL.087-811-1170 [受付時間]10:00~18:00

WEBでのお申し込みはこちら



※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。予めご了承ください。※画像はすべてイメージです。

8< 点線より切り取ってお申し込みください。

お客様ご記入	名前	フリガナ	電話番号	() -	お申込店	ご予約受付日
	配達先名前	フリガナ	電話番号	() -		
	配達先住所	〒 -	配達先		JRホテルクレメント高松	担当印
	品名		ご予約価格(税込)	数量		
おせち料理 二段重		39,000円(送料・税込)			円	

※お申し込み期間終了後の変更はお受けできません。予めご了承ください。 ※ご記入後、1階ブライダルサロンまでお持ちください。