

河豚尽くし 和中折衷特選重ね  
**福来鍋と宝珠おせち**

ふくなべ ほうじゅ  
 料金/1セット **40,000円**(税・送料込)3~4名様セット  
**8,000セット限定**

冬の特選  
**料理長秘伝の味**



resortrust

ふくなべ ほうじゅ  
 河豚尽くし **福来鍋**と和中折衷特選重ね **宝珠おせち**

料金/1セット **40,000円**(税・送料込)3~4名様セット **8,000セット限定**



河豚尽くし福来鍋

ふぐ切り身・利尻昆布・手鞠麩・餅・料理長秘伝の調味料「橙ぼん酢」(御重とは別の袋でお届けします)・ふぐ皮(鍋・雑炊用)・ふぐひれ(ヒレ酒用)  
 ※お好みで、野菜、しいたけ、豆腐などを加えてお召し上がりください。詳しくは、商品に同封されている「お召し上がり方」をご覧ください。



お申し込み方法

■リゾートトラストオンラインショップからのお申し込み  
<http://www.resorttrust-shop.com>にアクセスしてください。

■専用のお申込書からのお申し込み

- 別紙のお申込書に必要事項をご記入のうえ、担当者またはホテルスタッフへお渡しください。
- FAXにて下記番号宛に直接お申込みください。

お申込FAX番号 **03-5645-8279** 受注センター(イワタニアコレクト株式会社)

※お申込の際はFAX番号をよく確かめていただき、お間違いないようご注意ください。

■商品のお届け

**お届け日:2013年12月30日(月)**

お届け時間はお選びいただけますので、お申込みの際にご指定ください。

- 商品は冷凍用ダンボール(W24cm×H37cm×D23cm)の梱包にてお届けいたします。
- 食器等の小物や敷物、付け合せの野菜などはセット内容に含まれておりません。
- 商品が届きましたら冷凍庫にて保管してください。解凍や調理方法は商品に同封の「お召し上がり方」をご覧ください。

■お支払い

▶▶▶ 現金入金(ホテル入金)

リゾートトラスト運営ホテルにて、専用(別紙)のお申込書に必要事項をご記入のうえ、担当者またはホテルスタッフへお渡しください。現金でのお支払いとなります。

※弊社発行のギフトカード以外のサービスチケット、株主優待券との併用はできませんので、予めご了承ください。※ホテルでのクレジットカードでのお支払いはお受けできません。

▶▶▶ クレジットカード決済

- 申込書に必要事項をご記入の上、担当者またはホテルスタッフにお渡しいただくか、もしくは直接上記受注センターへFAXしてください。後日、「通販」窓口にて入金手続きを行わせていただきます。
- リゾートトラストオンラインショップのクレジット決済画面より、必要事項をご入力の上、お申込みください。(ご利用可能なクレジットカード)アメックス・ダイナース・JCB・VISA・Master Card

▶▶▶ 銀行振込

お申込み受付後、ご依頼主様宛てにご請求書を郵送いたします。到着後、ご請求書に記載の口座にお振込みください。お振込手数料はお客様のご負担となりますので予めご了承ください。

和中折衷特選重ね宝珠おせち

和の重  
(日本料理)

ズワイ蟹・かぶら寿司・伊勢海老・からすみ・ちりめん山椒・数の子・葉付金柑・龍皮巻・栗甘露煮・栗渋皮煮・金団・にしん昆布巻・牛肉八幡巻・ふくさ焼・柿博多寄・鶏味噌松風・伊達巻・紅白蒲鉾・黒豆・田作り・マナガツオ西京焼・花蓮根・椎茸旨煮・蛸蒸し煮・千代呂木



ズワイ蟹 ちりめん山椒 からすみ 数の子

華の重  
(中国料理)

ロールチキン黒胡椒焼・豚三段バラロース・穴子の醤油煮 胡麻付・筍醤油煮・槍烏賊フカヒレ入りネギソース・有頭海老塩水煮・虎豆柚子風味・サーモン錦糸巻きクラゲのあえもの・ホタテ貝柱の老酒煮・ヒラタケのオイスターソース煮・アワビの中華風煮込み・合鴨ロース山椒風味・クルミ餡炊き胡麻付・フカヒレスープ



アワビの中華風煮込み 有頭海老塩水煮 サーモン錦糸巻 合鴨ロース山椒風味

▶▶▶ 代金引換

配達担当者に代金をお支払いいただき、引き換えに商品をお受け取りください。代金引換は1セットあたり630円の手数料がお客様のご負担になりますので予めご了承ください。※リゾートトラストオンラインショップからは、ご利用いただけませんので予めご了承ください。

■個人情報に関するお知らせ

当社(リゾートトラスト株式会社)は個人情報に関する法令等を遵守し、お客様の個人情報の保護に万全を尽くして参ります。当社プライバシーポリシーにつきましては、当社ホームページ<http://www.resorttrust.co.jp>をご覧ください。ご記入いただいた個人情報は商品の発送の目的で利用させていただきます。他、当社及び、当社グループ会社より商品のご案内を差し上げることがございます。尚、情報の開示・修正・削除を希望される場合は、本チラシ最下部お問い合わせ先までお申し出ください。

■商品の返品・交換

- 商品発送後の返品・交換、住所・移転先不明等による商品のお届け不能な場合のキャンセルはお受けできませんので予めご了承ください。
- 商品発送には万全を期しておりますが、お届け後は内容をご確認ください。万一、不良品や品不足等があった場合には3日以内にご連絡ください。また、お問い合わせください。
- 商品を確実にお届けするため、住所及び電話番号の確認を必ずお願いします。お申込み内容の不備等によりお届けが遅れる場合がございます。なお、再度発送が必要となりました場合にかかる費用につきましてはお客様のご負担となりますので、予めご了承ください。

■お申込み受付期間

**2013年12月17日(火)まで**

※当商品は限定数量(8,000セット)のため、上記期間内に完売した場合は、その時点で受付を終了させていただきますので、予めご了承ください。

■お申込み・配送に関するお問合せ先

リゾートトラスト株式会社 ホテルレストラン事業本部「通販」窓口

**☎052-310-3151**

●受付時間 平日9:00~17:00(土・日・祝日を除く) ※12月28日(土)~1月5日(日)は営業



和  
中  
折  
衷  
特  
選  
重  
ね  
宝  
珠  
お  
せ  
ち



料理長秘伝の味とともに  
佳き一年の幸せを願う

昨年、ご好評をいただき、限定数5,000個を完売したお正月料理が、内容を一新して質・量ともにグレードアップ。今回は、二人の料理長が考案した「秘伝の味」が満載の福来鍋一段と、宝珠おせち二段のセットです。

まず、日本伝統の味を詰め込んだ「和の重」では、定番のおせちに伊勢海老、ずわい蟹といった高級食材を加えて華やぎを演出。鮑などの上質素材をふんだんに使用した中国料理の祝い肴が並ぶ「華の重」には森料理長秘伝のフカヒレスープもお付けいたします。

そして、もうひとつの魅力である福が来るようにと願いを込めて名付けた「福来鍋」の御重には旨みの乗った河豚のぶつ切りをたっぷりとお詰めし、原田料理長秘伝の「橙ぼん酢」とともにお届けいたします。

またヒレ酒や雑炊でもお楽しみいただけるよう、河豚のヒレと皮もお付けいたしますので、お正月の夜はご家族揃って河豚尽くしの宴を堪能し、新年をお祝いください。



河  
豚  
尽  
く  
し  
福  
来  
鍋



ふぐ鍋に加えて、雑炊やヒレ酒もお楽しみいただけるよう、ふぐの「皮」と「ヒレ」もセットにいたしました。ぜひ、ふぐ尽くしのお正月をご堪能ください。

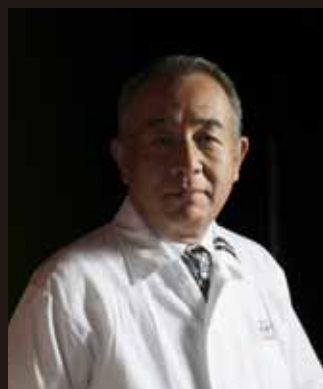


上質なフカヒレを使用した、料理長秘伝のスープもご用意いたしました。風味豊かな「華の重」のおせちとともに、とろりとした濃厚な旨みをお楽しみください。



**森正男** *Masao Mori*  
エクシブ有馬離宮 中国料理 料理長

柔軟な発想力を駆使した中国料理の若きクリエイター。スパイスや中国酒などを採り入れた香りの演出にも定評があり、日々、新作料理の開発に取り組んでいる。



**原田陸夫** *Mutsuo Harada*  
日本料理 統轄部長

リゾートトラストが運営する日本料理のプロデューサーであり、料理人の中心的存在。原田が手がけた和食を食べるために、エクシブ京都 八瀬離宮を訪れるファンも多い。

皆様の笑顔を思い浮かべ、  
真心を込めて考案しました。