

平成 20 年 10 月吉日

報道関係 各位

富士急行株式会社
ハイランドリゾート株式会社

「ハイランドリゾートホテル&スパ」、「ホテルマウント富士」の ホテルメイド特選 “おせち料理”



11/1 (土) 販売受付を開始！

今年は、
和洋中折衷“小”サイズと
和食のみの2タイプを増産

インターネット予約受付や
山梨県内の岡島百貨店など
販路を拡大します。

富士急グループのハイランドリゾート(株)(山梨県富士吉田市 取締役社長：帆足雅晴)では、直営の2つのホテル(ハイランドリゾートホテル&スパ、ホテルマウント富士)が調理する **2009 年おせち料理の販売受付を 11/1 (土) より開始**します。

今年は、全5種類計 445 個を販売する予定で、近年の核家族化傾向やお客さまのご要望に応え、ハイランドリゾートホテル&スパの「和洋中折衷」三段重の小サイズ(2～3名様用。23,000 円)とホテルマウント富士「日本料理三段重」(4～5名様用。32,000 円)を増産します。

また、インターネットでの予約受付や山梨県内の岡島百貨店など販路を拡大、お求めやすくしました。

お正月は、ホテルシェフや板前が新年のご多幸を祈って作る、贅を尽くした伝統の味わいをお楽しみください。

◆ご予約・お問い合わせ ハイランドリゾートホテル&スパ
0555-22-1181 (9:00～18:00)

◆お渡し日 クール便にて大晦日にお届けいたします(送料は無料)。

＊配達地域 山梨、静岡、東京(離島を除く)、神奈川

＊お支払い方法：商品配達時の代金引換か事前お振込みとなります
事前お振込みの場合は 10 日前までにご入金
ください。

【おせち料理の詳細】



＜和洋中三段重＞

〔一の重・日本料理〕

錦玉子、紅白小袖蒲鉾、黄金数の子、海老針魚手網巻寿司、
黒豆蜜煮、紅白千代呂木、鱈子昆布巻、栗金団他

〔二の重・西洋料理〕

フォアグラのテリーヌ、ローストビーフ、
ドライ・ワインビーフ、鴨の燻製、地鶏のロール巻、
ズワイガニのテリーヌ、タラバガニと小海老のマリネ他

〔三の重・中国料理〕

車海老のレモン風味、帆立貝の燻製薬酒漬、
甲州若鶏の香り蒸し、富士桜ポーク香酢煮、合鴨のつくね、
タラバガニ胡麻和えピリ辛、海の幸網包み焼き他

○料金

〔大〕 53,000 円（6～7名様用、限定 30 個）

〔中〕 37,000 円（4～5名様用、限定 100 個）

〔小〕 23,000 円（2～3名様用、限定 130 個）



＜日本料理三段重＞ ＊ホテルマウント富士

〔一の重〕

伊勢海老、数の子黄金漬、生子かす漬、松茸旨煮、唐墨、
紅白なます、いくら他

〔二の重〕

紅白小袖蒲鉾、鶏松風、錦玉子、柚子伊達巻、子持鮎甘露煮、
鱈西京漬、日の出サーモン

〔三の重〕

床節磯煮、鰯山椒煮、車海老芝煮、鰻有馬煮、竹の子土佐煮
里芋旨煮、松笹慈姑 他

○料金 32,000 円（4～5名様用、限定 140 個）

＜中国料理三段重＞

〔一の重〕 クラゲ酢の物、タラバ蟹の胡麻風味、金時芋のレーズン煮、細切牛肉山椒風味、
黒豆のキンモクセイ風味金箔添え 他

〔二の重〕 車海老のレモン風味、筍子の香り煮、煮鮑、モンゴイカの網包み焼き、
渋皮栗の八角風味 他

〔三の重〕 活ホタテの薬酒漬、大根の香り漬（醤油）、椎茸の上海風煮

○料金 32,000 円（4～5名様用、限定 35 個）

＊11 月末までに中国料理三段重をご予約いただいた方には、紹興酒 1 本をプレゼントいたします。

本件についてのお問い合わせは、
ハイランドリゾート(株)企画部 川瀬、秋山
〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
TEL 0555-22-1181 FAX 0555-22-3110
www.highlandresort.co.jp