



2021年 9月14日

2022年 SHIROYAMA HOTEL kagoshima おせち 予約受付開始 ～ 10月31日までの入金で早割 5%割引～

予約受付期間:2021年9月1日(水)～12月12日(日)

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山観光株式会社/所在地:鹿児島市/代表取締役社長:東清三郎)は、「SHIROYAMA HOTEL kagoshima 謹製 おせち・監修 おせち2022」の予約受付を2021年9月1日(水)より開始いたしました。



お宅での団らんがいつにも増して大切に思える2022年のお正月。ハレの日の食卓が華やかなものになるよう、昨年より注目を集める限定5台10万円の「招福おせち 和三段重 雅」をはじめ、「割烹思水おせち 三段重」「和洋中おせち 三段重」など9種類を用意しました。鰻蒲焼、黒豚チャーシュー、赤鶏さつまとマトソース煮、金柑蜜煮、ローストビーフ茸添えなど、鹿児島県産の食材にこだわったメニューが入り、多彩な味わいを演出します。少人数の集まりにふさわしい一段重の種類も増えました。また今回から全商品配送になり、大切な方たちへの贈り物としてもご利用いただけます。10月31日(日)までのご入金で5%割引になる早期早割特典も準備しました。健やかな1年になるよう願いをこめて、こだわりの美味や縁起物を詰め合わせたおせちをお届けいたします。

■商品概要

予約受付： 2021年9月1日(水)～12月12日(日)

お渡し方法： 全て配送

お届け日と地域：(時間指定はできません)

お届け日	配送地域	商品
12月30日(木)	全国(※1)	ホテル監修 洋風おせち 二段重/ホテル監修 和洋二段重/ホテル監修 和一段重
12月31日(金)	地域限定(※2)	招福おせち 和三段重 雅 / 割烹思水おせち 三段重/和洋中おせち 三段重/割烹楽水おせち 二段重/洋風おせち 一段重/和風おせち 一段重

※1 離島・諸島・沖縄県を除く ※2 九州、東京23区、大阪市に限る。但し離島・諸島を除く

早期早割特典： 10月31日(日)までにご入金のお客様限定 5%割引

ご予約方法： ①公式サイト(ご予約フォーム)

URL:<https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/19>

②お電話 0570(07)4680(受付時間：9:00～18:00)

③ご来館 1階総合受付にて(受付時間10:00～18:00)

※オンラインショップ限定商品「ホテル監修 和洋二段重」「ホテル監修 和一段重」は①のみ。



◆招福おせち 和三段重 雅 [限定5台]
 ○価格:100,000円 ○重箱サイズ(外寸): 288×288×197 ミリ
 ○4～5人前



◆割烹思水おせち 三段重 [限定70台]
 ○価格:55,000円
 ○重箱サイズ(外寸): 264×264×218 ミリ
 ○4人前



◆和洋中おせち 三段重 [限定300台]
 ○価格:38,000円
 ○重箱サイズ(外寸): 232×232×218 ミリ
 ○4人前



◆ホテル監修(SHIROYAMA HOTEL kagoshima 総料理長監修)
 洋風おせち 二段重 [限定200台] (冷凍配送)
 【全国配送対応】
 ○価格:29,000円
 ○重箱サイズ(外寸): 282×182×155 ミリ
 ○2人前



◆割烹楽水おせち 二段重 [限定150台]
 ○価格:29,000円
 ○重箱サイズ(外寸): 215×215×154 ミリ
 ○2人前



- ◆洋風おせち 一段重 [限定100台]
- 価格:13,000円
- 重箱サイズ(外寸):208×208×74ミリ
- 1～2人前



- ◆和風おせち 一段重 [限定100台]
- 価格:13,000円
- 重箱サイズ(外寸):208×208×74ミリ
- 1～2人前

【オンラインショップ限定商品 全国配送対応】



- ◆ホテル監修 和洋二段重 [限定100台](冷凍配送)
- 価格:28,000円
- 重箱サイズ(外寸):222×222×133ミリ
- 2～3人前



- ◆ホテル監修 和一段重 [限定200台](冷凍配送)
- 価格:14,000円
- 重箱サイズ(外寸):205×205×78ミリ
- 1～2人前

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山ホテル鹿児島) <https://www.shiroyama-g.co.jp/>
〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686
マーケティング部 吉岡/ 岩本 E-mail: e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp