

おせちのご予約
Reservation

ご予約期間 2025年 9/1 月 ~ 12/22 月 午後5時まで
※売り切れ次第終了

お受け取り・お届け 2025年 12/31 水

お受け取り ◎ホテルでお受け取り
1階ロビーにて（午後1時～午後6時）
※お手数ではございますが、払込受領証をお持ちください。
◎クール宅配便で配達
2025年12月31日(水) 午後6時頃までにお届けいたします。
お届け時間帯の指定は承っておりませんのでご了承ください。
◎お届け可能地域：静岡県全域、愛知県全域、神奈川県全域 … 料金：1,600円

お支払い方法 特別商品につき、事前のお支払いをお願いしております。
◎お電話でのご予約の場合
ご注文後請求書を郵送いたします。
指定期日までに金融機関等にてお支払いをお願いいたします。
◎WEB予約の場合
お申し込み時にクレジットカード決済をさせていただきます。

お願い
ご注意

※販売数量に限りがございます。
売り切れの場合はご容赦ください。
※表示価格は全て消費税を含みます。
※商品お受け取り後、速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。
※諸事情により、献立内容や重箱の色・サイズ等が変更になる場合がございます。
※クール宅配便でのお届けの場合、天候や交通事情により、多少の遅れが生じる場合がございます。
※予約商品につき、商品のお取り替え・キャンセルはご容赦ください。

One Harmony
| 会員の皆様へ |

ためたOne Harmonyポイントでおせち料理を購入できます。

◎800ポイント…1,000円分

◎400ポイント…500円分 のお支払いが可能です。

※ポイントを利用して一部お支払いをご希望の場合は、お電話にてお申し込みいただき、ポイント利用ご希望の旨をお伝えください。

おせち料理は、One Harmony
ポイント積算および割引対象外商品です。予めご了承ください。

おせち早期予約特典

オークラハウスワイン
(赤または白)プレゼント

2025年10月31日(金)までにお申し込みの方には、
「オークラハウスワイン(赤または白)」をプレゼントいたします。

※おせち1セットにつき1本とさせていただきます。※お引き換え時に赤または白をお選びください。※ワインはホテルでのお引き換えのみとなり、郵送はできません。

お引き換え期間・場所

2025年 12/31 水 2026年 1/1 木・祝 ~ 1/31 土
1階ロビー(午後1時～午後6時) 1階フロントカウンター

One Harmonyのご案内

One Harmonyはオークラアクティシティホテル浜松をはじめ、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。日本で、そして世界で、幅広くご利用ください。



詳しくはこちら



入会のお申し込み

入会金・
年会費
無料

オークラアクティシティホテル浜松のフロント、レストラン他でもご入会いただけます。詳しくはホテルスタッフへお問い合わせください。

会員特典

入会した
その日から
特典をご利用いただけます

(2025年9月1日現在)

新規ご入会はこちら



PR

ご予約方法
(2025年9月1日～)

WEB予約
(24時間受付中)

act-okura.co.jp
オークラアクティシティホテル浜松 検索



電話予約
(午前9時～午後8時)

TEL. 053-459-1455



Okura
ACT CITY HOTEL
HAMAMATSU



2026
OKURA
OSECHI

2026 OKURA OSECHI

八 段 重

寿

八段重 / KOTOBUKI
【 約3人前 】

日本料理
フランス料理
中国料理

おせち料理八段重「寿(ことぶき)」は、日本料理四段・フランス料理二段・中国料理二段のバリエーション豊富な内容で、新年を寿ぐにふさわしい福を重ねた逸品です。

¥48,000 | One Harmony会員料金
¥46,000



一の重

日本料理

- ・海老焼き板
- ・鰻焼き板
- ・柚子伊達巻
- ・海老芝煮
- ・数の子醤油漬け
- ・青梅甘露煮
- ・葉付金柑甘露煮



二の重

日本料理

- ・黒豆甘露煮 千代呂木
- ・若桃甘露煮
- ・栗金団
- ・柿松笠
- ・田作り
- ・海老湯葉巻
- ・鶏松風
- ・手毬餅



三の重

日本料理

- ・いくら醤油漬け
- ・牛肉牛蒡巻
- ・鰯柚庵焼き
- ・鰯西京焼き
- ・網笠柚子
- ・千社唐西京漬け



四の重

日本料理

- ・煮締め
(筍、里芋、椎茸、手綱蒟蒻、梅人參)
- ・むかご真丈
- ・落の煮びたし
- ・蛸柔らか煮
- ・紅白脛 三ヶ日みかんのピール添え
- ・鮭小川巻
- ・叩き牛蒡



五の重

フランス料理

- ・オマール海老のポッシュェ
- ・トマトアイオリソース
- ・サクラ海老とシラス
- ・浜名湖生海苔のテリース
- ・鰯のマリネ 紫キャベツのマリネ
- ・スモークサーモンバラ仕立て
- ・いくら添え
- ・ホワイトアスパラガスのピクルス



六の重

フランス料理

- ・和牛サーロインのローストビーフ
- ・和風ベッパースソース クレソン
- ・合鴨スモークとカマンベールチーズ
- ・パイナップルのブロンゼット
- ・ブラックオリーブ
- ・ソーセージトウモロコシブリオッシュ
- ・パテ・ド・カンパニーニユ
- ・ピクルス
- (ゴルニッシュ、大根、赤パプリカ、黄パプリカ、人参、紅芯大根)



七の重

中国料理

- ・ズワイガニのチリソース
- ・エゾ鮑の紹興酒漬け
- ・花冬菇の広東式醤油煮
- ・車エビの塩茹で 葱生姜風味
- ・落花生の醤油煮 八角の香り



八の重

中国料理

- ・広東式叉焼
- ・広東式蒸し鶏
- ・クラゲの醤油漬け
- ・胡桃の飴炊き
- ・胡瓜の唐辛子甘酢漬け
- ・大根とパプリカの唐辛子甘酢漬け

