

おせちのご予約 Reservation

ご予約期間 2026年 8/1 土 ~ 12/22 火 午後5時まで
※売り切れ次第終了

お受け取りお届期 2026年 12/31 木

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）
※お手数ですが、払込受領証をお持ちください。
◎クール宅急便で配達
2026年12月31日（木）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：1,800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。
※クール宅急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。

500ポイント以上から1ポイント=1円単位

でお支払いにご利用いただけます。

※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

オークラハウスイン (赤または白)プレゼント

2026年10月31日（土）までにお申し込みの方には、
「オークラハウスイン（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

2026年 12/31 木 2027年 1/1 金・祝 ~ 1/31 日
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。



入会のお申し込み

入会金・年会費無料

新規ご入会はホテル公式サイトよりお申し込みいただけます。
またホテルフロント、レストラン他でもご入会いただけますので、
お気軽に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

ご入会は
ホテル公式サイトへ



PR

ご予約方法
(2026年8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6時)

TEL. 053-459-1455



Okura

ACT CITY HOTEL
HAMAMATSU

OKURA OSECHI 2027



Japan
France
China

OKURA OSECHI

2027

八段重

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。

寿

八段重 / KOTOBUKI
【約3人前】

日本料理
フランス料理
中国料理

¥48,000

One Harmony会員料金
¥46,000

一の重

日本料理

- ・サクラ海老蒲鉾
- ・しらす蒲鉾
- ・伊達巻
- ・海老芝煮
- ・数の子醤油漬
- ・青梅甘露煮
- ・金柑甘露煮

二の重

日本料理

- ・黒豆甘露煮
- ・空豆蜜煮
- ・栗金団
- ・柿鳴門
- ・田作り
- ・海老湯葉巻
- ・手毬餅

三の重

日本料理

- ・いくら醤油漬
- ・牛肉牛蒡巻
- ・鯉昆布巻
- ・真鯛西京焼き
- ・紅富士サーモン柚香焼き
- ・南天の葉

四の重

日本料理

- ・煮締め
(里芋、椎茸、手綱蒟蒻、梅人参)
- ・路の煮びたし
- ・焼き帆立
- ・紅白鰶
- ・こはだ卵の花和え
- ・市松高菜巻

五の重

フランス料理

- ・オマール海老のポッシェ
- ・ナンチュアソース
- ・サクラ海老としらす、
浜名湖生海苔のテリート
- ・鰯のマリネ 紫キャベツのマリネ
- ・スモークサーモン 薔薇仕立て
- ・いくら添え
- ・ホワイトアスパラガスのピクルス

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
- ・花冬菇の広東式醤油煮
- ・車海老の塩茹で 葱生姜風味
- ・落花生の醤油煮 八角の香り

六の重

フランス料理

- ・国産牛サーロインのローストビーフ
- ・和風ベッパソース
- ・合鴨スモークとカマンベールチーズ、
ブラックオリーブ、
パイナップルのプロシエット
- ・フォアグラ 薫るポークパテと
クリームチーズのリエット
- ・ほうれん草とベーコンのキッシュ
- ・黒豆の赤ワイン煮とモッツアレラチーズ
ピクルス(コルニッション・大根・人参)

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
- ・胡桃の飴炊き
- ・胡瓜の唐辛子甘酢漬
- ・大根とパプリカの唐辛子甘酢漬

