



夏 おせち

今年のお盆はホテルメイドの

お盆のお集まりや夏の帰省の食卓に、
ザ・ニューホテル熊本の本シェフ特製の
華やかなオードブルやケーキはいかがでしょう
自慢の美味しさをご家庭へお届けいたします

Special
Present

・夏おせち特典・

ホテルでお受け取りの方に

スパークリングワイン
1本プレゼント



L オードブル (4～5名様用)
¥15,000 (税込)

洋和

販売期間

7.1 ▶
9.30



M オードブル (2～3名様用)
¥8,000 (税込)

洋和

※ご注文方法は裏面をご覧ください

Patissier's Whole Cake



オードブルと
一緒に
いかがですか？

ホテルパティシエ特製の9種の
ホールケーキもごぞいます

¥2,300 (税込)～

※ケーキの種類はホームページをご確認ください。



ご利用について・注意事項

お問い合わせ・ご注文はお電話にてお受けいたします。

TEL 096.326.5003

受付
時間 9:00 ~ 18:00 (平日)
9:00 ~ 17:00 (土・日・祝)

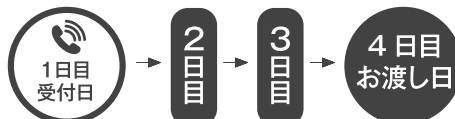
【ご注文の前にご確認ください】

お日にちによって、若干内容が変わる場合や、ご要望に応じる事が出来ない場合がございます。
予めご了承くださいませ。

ご注文・ご予約期限

お渡し日の **3 日前の 15 時**までにご注文ください。

【例】6月1日 15 時までのご注文 ⇒ 6月4日にお渡し



ご注文の変更または増減・キャンセルについて

1営業日前の12時までとなります。(一部例外あり)

※数量変更、キャンセル等のご連絡はお早めをお願いいたします。

※前営業日12時以降は50%、当日は100%のキャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。

配達について、平日のみで、熊本市内エリアに限らせていただきます。【配達時間 / 平日 9:00 ~ 17:00】

※ご希望の配達時間の前後30分の余裕をもって、ご注文をお願いいたします。

※ケーキのご注文のみでの配達是对応いたしかねます。

※状況により配達できない場合がございます。

お支払方法

お支払いは、**商品受け取り時に代金引換**となります。(配達の場合は現金のみとなります)

※現金、クレジットカード、電子マネー (楽天 Edy、Suica、PASMO、ICOCA、iD)、

QRコード (PayPay、d払い、LINE Pay、au PAY、メルペイ、Alipay、WeChat Pay) にて承っております。

※領収証発行はお申し付けください。

その他ご注意事項

- オードブルの消費期限はお受け取り後、3時間以内となっております。
※防腐剤などを使用しておりませんので、陽射しと高温を避けた冷暗所に保管し、消費期限内にお召し上がりください。
- オードブルの内容は食材の仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。
- オードブルの容器は予告なく変更になる場合がございますが、内容量は変わりません。
- 天候の急変・天災、または交通事情等止む無き事情により、お届けの遅れ、またお届けできない場合がございます。
- 常に安心安全な商品をお届けするために、大量注文等で品質確保が困難な場合は、ご注文をお断りすることがあります。
またご予約状況によりお受けできない場合がございます。
- その他、ご不明点、お問い合わせはお電話にてお気軽にご連絡ください。

THE NEW
hotel kumamoto

ザ・ニューホテル熊本
〒860-0047 熊本市西区春日 1 丁目 13-1
Tel.096-326-5003 (直通)