

創業大正二年。

伝統を受け継いだ料理人たちが
こだわり続ける手作りおせち

島家の
手づくり

おせち



一品一品丁寧に仕上げた島家の味を
冷凍保存する事なくお届けします。

早期のご予約
お持ち帰りがお得

◆◆◆◆◆ 特典1 ◆◆◆◆◆

ホテルお食事券を進呈!

10月中のご予約で 2,000円分

11月中のご予約で 1,000円分

◆◆◆◆◆ 特典2 ◆◆◆◆◆

〈共通〉お持ち帰りのお客様に

日本料理 島家 2,000円金券

(2名様以上のご利用／一部除外日あり)



創業大正二年
日本料理
しゃぶしゃぶ

島家

迎春の慶び

匠の技と厳選素材が織りなす新春を寿ぐ格調高き伝統のおせち。
皆様の明るい 2027 年を祈願して真心こめてお届けします。



和のおせち

伝統を受け継ぐ日本料理の技と心を一段一段に込め
職人が丁寧に仕立てた、島家伝統の和のおせち

冷凍保存
することなく
お届けします。



こだわりの味を詰め込んだ自慢の
三段重。島家の手づくりの味を
充分にご堪能くださいませ。



素材を活かし
旨みを引きだした島家の味を
二段のお重に盛り込みました。

和のおせち 翔龍

5-6人前<和三段>
48,000円(税込)

和のおせち 光琳

3人前<和二段>
33,000円(税込)

和洋折衷のおせち

日本料理の繊細な味わいと洋の美味を一つに。
晴れやかな新年を華やかに彩る和洋折衷おせち

冷凍保存
することなく
お届けします。



人気の和三段「翔龍」をベースに
厳選した洋の素材を詰め合わせた
彩り豊かな島家の三段重です。



洋風和風いいものを少しずつ
贅沢に組み合わせたこだわりの二段重。

和洋折衷 宝珠

5-6人前<和二段・洋一段>
48,000円(税込)

和洋折衷 饗宴

2~3人前<和洋二段>
33,000円(税込)



創業大正二年
日本料理
しゃぶしゃぶ

島家

おせちのご予約・お問い合わせ
専用フリーダイヤル

0120-40-8339

2F 島家 店舗直通
0797-87-1772

ご予約期限 **12月25日(金)**

お渡し日
(配達・お引取り)

12月31日(木)

配達地区

宝塚・川西・伊丹・芦屋
西宮・三田 (一部地域除く)

配送料

無料



宝塚ワシントンホテル

〒665-0845
宝塚市栄町2-2-2

