数量限定

アートホテル旭川 謹製 おせち

特選三段重

宝壽 -ほうじゅ-

36,500円（消費税・送料込）

縦212×横212×高さ185㎜

壱乃重
- 穴子八幡巻
- 鰊昆布巻
- 紅白なます
- スワイカニ柚子香りっけ
- 若桃甘露煮
- 金柑蜜煮
- 焼ロブスター
- 烏賊黄金焼
- 雪見紅梅
- 紅白結び餅
- 中華若布
- 鮑柔煮
- 伊達巻
- 数の子松前
- 数の子吟醸風味
- 扇昆布
- 梅花蓮根
- 真鯛子旨煮

弐乃重
- オーロラカスタード
- 子持ち昆布旨煮
- 鳴門金時
- 柿市松
- ままかり甘酢漬け
- 龍皮巻
- 銀鯖西京焼
- 焼車海老
- 中華くらげ
- 黒糖焼豚
- キャビア
- いくら
- 鶏松風鉄扇
- 胡桃煮

参乃重
- アグー豚ロースト
- 田作り
- 甘味串
- クランベリーポーク
- 焼帆立
- 丹波の黒豆
- サーモン
- 焼栗金団
- 紅白蒲鉾
- 合鴨スモーク
- 海老サラダ
- フォアグラムース

特選二段重

福壽 -ふくじゅ-

18,900円（消費税・送料込）

縦212×横212×高さ132㎜

壱乃重
- クランベリーポーク
- 鰊昆布巻き
- 数の子松前漬け
- 数の子吟醸風味
- 扇昆布
- 中華若布
- 鮑柔煮
- 筑波巻
- 穴子八幡巻
- いくら
- 海老の旨煮
- 丹波の黒豆
- 伊達巻
- タコハジル風味
- 紅白結び餅
- 小鯛西京焼
- 鳴門金時

弐乃重
- 黒糖焼豚
- 中華くらげ
- 田作り
- 甘味串
- 柿市松
- 京餅手毬
- 胡桃餡煮
- 烏賊黄金焼
- サーモン
- 雪見紅梅
- 焼栗金団
- 若桃甘露煮
- 金柑蜜煮
- 海老陣笠
- 海老錦手毬
- ままかり酢漬け
- 龍皮巻
- 梅花蓮根
- 紅白なます

※予定販売数になり次第、受付を終了させていただきます。

ART HOTEL
ASAHIKAWA

アートホテル旭川
〒070-0037 北海道旭川市７条通６丁目
TEL.0166-25-8844（営業部直通）
FAX.0166-27-9911（営業部直通）
http://www.art-asahikawa.com
アートホテル旭川　検索

2018年「おせち料理」お申込書

ホテルにてお受け取りの場合はこの申込用紙を係員へお渡しくださいませ。

「おせち料理」のご予約は、下記の必要事項をご記入の上、

FAX.0166-27-9911にお送りください。

数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
万一売り切れの際はご容赦くださいませ。
また、お申込後のキャンセルは承りかねます。

2018年「おせち料理」お申込書

宝　壽（ほうじゅ）36,500円　□個を申し込みます。　福　壽（ふくじゅ）18,900円　□個を申し込みます。

	お申込者様	お届け先 ※お届け先がお申込者ご住所と異なる場合はご記入ください。
フリガナ		
お名前	様	様
ご住所	□□□-□□□□	□□□-□□□□
電話番号		
FAX番号		※FAX受信後、予約確認のご返信をいたしますので、FAX番号をご記入ください。
お支払い方法	□ ホテルにてお申込時にお支払い　□ 銀行振込　□ お届け時のお支払い（代金引換）	
お受取方法	□ ホテルにてお受け取り ●日時 2017年12月31日(日)11:00～15:00 ●場所 アートホテル旭川 1F特設カウンター お受け取り指定時間 □11:00～13:00 □13:00～15:00 □ ご自宅(ご指定場所)へお届け ●日時 2017年12月31日(日) ※時節柄、お届け時間の前後はご容赦くださいませ。 お届け指定時間 □午前中 □12:00～14:00 □14:00～16:00	

予約受付期間

ご指定場所へお届けの場合　2017年12月15日㈮迄受付

ホテルで受け取り希望の方は、2017年12月27日㈬迄受付しております。

※予定販売数になり次第、受付を終了させていただきます。

お支払方法

商品代金はご注文の際に頂戴いたします。
尚、ご指定場所へお届けの方は、銀行振込で2017年12月20日㈬までに
お振込いただくか、代金引換にてお申込みください。

※振込の際はお申込み者さまのお名前にてご入金くださいませ。

銀行振込　旭川信用金庫　本店　普通預金 1426902
口座名義　㈱アートホテルズ旭川
フリガナ：カ)アートホテルズアサヒカワ

ART HOTEL ASAHIKAWA

アートホテル旭川
〒070-0037 北海道旭川市７条通６丁目
TEL.0166-25-8844(営業部直通)
FAX.0166-27-9911(営業部直通)
http://www.art-asahikawa.com
アートホテル旭川　検索