

二〇二二年

アートホテル旭川

おせち

心も華やぐ

喜びの逸品

【ご予約承り期間】

2021年12月5日(日)

老乃重

紅白蒲鉾、寿昆布扇子、数の子松前漬、数の子白醤油風味、雪中紅梅串、栗金団、焼ロブスター、紅白結び餅、烏賊雲丹焼き、中華若布、鮑柔煮、紅白なます、ズワイガニ柚子香漬、丹波産黒豆、さわら西京焼

式乃重

笹餅巾着よもぎ、牛肉野菜巻、合鴨スモーク、ブロッコリーと魚卵のサラダ、キャビア、さつま芋レモン煮、ドライマト赤ワイン煮、甘味串、海老旨煮、ビーフテリース、鶏ロースチーズ焼き、ままかり甘酢漬、梅花蓮根、龍皮巻、いくら、鯨昆布巻、味付子持昆布

参乃重

十勝ローストビーフ、真鱈子旨煮、蟹とほうれん草の信田巻、メープルくるみ、完熟金柑、ほうれん草と若鶏のテリース、海老サラダ、スモークサーモン、田作り、紅白花餅、伊達巻、黒糖ローストポーク、中華くらげ、フォアグラ、雪見紅梅

ほうじゆ
宝壽 特選三段重
38,000円
(消費税・送料込)



ふくじゆ
福壽 特選二段重
21,000円
(消費税・送料込)

老乃重

ブロッコリーと魚卵のサラダ、甘味串、真鱈子旨煮、鮑柔煮、中華若布、鶏肉八幡巻、紅白蒲鉾、伊達巻、海老旨煮、田作り、紅白花餅、丹波産黒豆、数の子松前漬、数の子白醤油風味、寿昆布扇子、栗金団、さわら西京焼、うにフラン

式乃重

クランベリーポーク、鯨昆布巻、オーロラカスタード、メープルくるみ、紅白結び餅、ドライマト赤ワイン煮、完熟金柑、海老錦手毬、海老陣笠、スモークサーモン、ままかり甘酢漬、梅花蓮根、龍皮巻、紅鮭ミルフィーユ、さつま芋レモン煮、直火焼帆立、黒糖ローストポーク、中華くらげ、いくら

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



2022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。

2022年「おせち料理」お申込書	
宝 壽 (ほうじゅ) 38,000円	福 壽 (ふくじゅ) 21,000円
個	個
を申し込みます。	
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
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 2021年12月31日(金)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 2021年12月31日(金) ※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 ☐ 14:00～16:00 ☐ 16:00～18:00 ☐ 指定なし

予約受付期間

ご指定場所へお届けの場合 2021年12月5日(日)迄受付

ホテルで受け取り希望の方は、2021年12月27日(月)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

商品代金を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2021年12月20日(月)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 (株)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

