

宝 寿

特選三段重

39,500 円

(消費税・送料込)



参乃重
十勝ローストビーフ
紅鯉ミルワイユ
真鱈子旨煮
ドライトマト赤ワイン煮
完熟金柑
ほうれん草と若鶏のテリーヌ
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
雪見紅梅
若桃甘露煮
つぶ貝のコンフィ

式乃重
柿博多
かにのテリーヌ
合鴨ハストラム
ブロッコリーと魚卵のサラダ
キャベツ
克蘭ベリーくるみ
海老旨煮
宮崎鶏ロースチーズ焼き
ビーフテリーヌ
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
さつま芋レモン煮

壹乃重
紅白蒲鉾
数の子松前漬
寿昆布扇子
数の子白醤油風味
雪中紅梅
紅白なます
ズワイガニ柚子香り漬
焼ロブスター
烏賊雲丹焼き
中華若布
真鯛のボワレ
鮑柔煮
渋皮栗金団
丹波産黒豆
手まり餅
パプリカマリネ

福 寿

特選二段重

23,000 円

(消費税・送料込)



式乃重
オーロラカスタード
克蘭ベリーくるみ
克蘭ベリーポーク
鯨昆布巻
ドライトマト赤ワイン煮
若桃甘露煮
完熟金柑
ままかり甘酢漬
梅花蓮根
田作り
紅白花餅
サーモン錦糸巻
合鴨ハストラム
いくら
中華くらげ
黒糖ローストポーク
龍皮巻
スモークサーモン

参乃重
真鯛西京焼
真鱈子旨煮
甘味串
ブロッコリーと魚卵のサラダ
鶏肉八幡巻
紅白蒲鉾
伊達巻
海老旨煮
海老サラダ
丹波産黒豆
柿博多
数の子松前漬
数の子白醤油風味
かにのテリーヌ
渋皮栗金団
寿昆布扇子
中華若布

式乃重

真鯛西京焼

真鱈子旨煮

甘味串

ブロッコリーと魚卵のサラダ

鶏肉八幡巻

紅白蒲鉾

伊達巻

海老旨煮

海老サラダ

丹波産黒豆

柿博多

数の子松前漬

数の子白醤油風味

かにのテリーヌ

渋皮栗金団

寿昆布扇子

中華若布

ART HOTEL

ASAHIKAWA

【ご予約・お問合せは営業部へ】

TEL.0166-25-8844(直通)

FAX.0166-27-9911

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

<https://www.art-asahikawa.com>

▼お申込書は裏面にございます

アートホテル旭川「おせち料理」お申込書

「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。

2024年「おせち料理」お申込書	
宝 壽 (ほうじゅ) 39,500円 ☐ 個 を申し込みます。	福 壽 (ふくじゅ) 23,000円 ☐ 個 を申し込みます。
お申込者様	
フリガナ	
お名前	様
ご住所	

予約受付期間

ご指定場所へお届けの場合 2023年12月5日(火)迄受付

ホテルで受け取り希望の方は、2023年12月27日(水)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2023年12月20日(水)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。

※振込の際はお申込者様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 1501283

口座名義 (株)マイステイズ・ホテル・マネジメント

フリガナ：カ)マイステイズ・ホテルマネジメント

ART HOTEL

ASAHIKAWA

【ご予約・お問合せは営業部へ】

TEL.0166-25-8844(直通)

FAX.0166-27-9911

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

<https://www.art-asahikawa.com>

アートホテル旭川

検索

