新しい年を華やかに

おせち 2025

宝壽
特選三段重

39,500 円
（消費税・送料込）

【壱乃重】
鮑柔煮
中華若布
真鯛ポワレ
パプリカマリネ
渋皮栗金団
紅白なます
ズワイの柚子香り漬
紅白蒲鉾
寿昆布扇子
数の子松前漬
数の子醤油風味
餅玉ちらし
丹波産黒豆
焼ほっスター
鳥城雲丹焼き
千寿り餅

【弐乃重】
紬昆布巻
ささつま辛レモン煮
クランベリーくるみ
柿博多
かにのテリーヌ
合鴨パストラミ
ブロッコリーと魚卵のサラダ
海老旨煮、
いくら
キャビア
宮崎鶏ロースチーズ焼き
ビーフテリーヌ
まぁかりの甘酢漬
梅花蓮根
龍皮巻
数の子昆布味付

【参乃重】
十勝ローストビーフ
紅鮭ミルフィーユ
真鱈子旨煮
ドライトマト赤ワイン煮
若桃甘露煮
完熟金柑
海老サラダ
ホワレソウと若鶏のテリーヌ
スモークサーモン
田作り
紅白花餅
伊達巻
雪見紅梅
中華くらげ
黒糖ローストポーク
つぶ貝のコンフィ

福壽
特選二段重

24,000 円
（消費税・送料込）

【壱乃重】
真鯛幽庵焼
真鱈子旨煮
甘味串
ブロッコリーと魚卵のサラダ
鮑柔煮
中華若布
鶏肉八幡巻
紅白蒲鉾
伊達巻
昆布扇子
海老旨煮
海老サラダ
柿博多
丹波産黒豆
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

【弐乃重】
オーロラカスタード
クランベリーくるみ
クランベリーポーク
紬昆布巻
ドライトマト赤ワイン煮
若桃甘露煮
完熟金柑
まぁかりの甘酢漬
梅花蓮根
龍皮巻
スモークサーモン
田作り
紅白花餅
サーモン錦糸巻
合鴨パストラミ
いくら
中華くらげ
黒糖ローストポーク

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。

2025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）24,000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 2024年12月31日(火)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 2024年12月31日(火) ※季節柄、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　□ 指定なし	

予約受付期間　ご指定場所へお届けの場合　2024年12月5日(木)迄受付
ホテルで受け取り希望の方は、2024年12月25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2024年12月20日(金)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　㈱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