

壺乃重

- 鮑柔煮
- 中華若布
- 真鯛ボワレ
- 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
- 焼ロブスター
- 烏賊雲丹焼き
- 手まり餅

式乃重

- 鯧昆布巻
- さつま芋レモン煮
- 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
- ままかりの甘酢漬
- 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
- ドライマト
- 赤ワイン煮
- 若桃甘露煮
- 完熟金柑
- 海老サラダ
- ホウレンソウと
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



宝壽

特選三段重
39,800円 消費税 送料込

二〇二六

おせち

新しい年を華やかに



福壽

特選二段重
24,500円 消費税 送料込

壺乃重

- 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

式乃重

- 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
- 鯧昆布巻
- ドライマト赤ワイン煮
- 若桃甘露煮
- 完熟金柑
- ままかりの甘酢漬
- 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

ご予約・お問い合わせ 営業部直通【受付時間9:00~18:00】

ART HOTEL
ASAHIKAWA

☎0166-25-8844 FAX:0166-27-9911

アートホテル旭川 〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

▼お申込書は裏面にございます

HPはコチラ



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。
季節柄、お届け先の変更は承りかねます。

2026年「おせち料理」お申込書	
宝 寿 (ほうじゅ) 39,800円 ☐ 個 を申し込みます。	福 寿 (ふくじゅ) 24,500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 2025年12月5日(金)迄受付

ホテルで受け取り希望の方は、2025年12月25日(木)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

ご指定場所へのお届け、または事前にお支払いいただく場合は
2025年12月12日(金)までにお支払いください。

代金引換でのお申込みも承っております。

※振込の際はお申込者様のお名前にてご入金ください。

※お振込手数料はお客様のご負担となります。ご了承ください。

銀行
振込

旭川信用金庫 本店 普通預金 1501283

口座名義 アイコニア・ホスピタリティ(株)

フリガナ：アイコニアホスピタリティ(カ)

ART HOTEL
ASAHIKAWA

ご予約・お問い合わせ 営業部直通 【受付時間9:00～18:00】

☎0166-25-8844 FAX:0166-27-9911

アートホテル旭川 〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

HPはコチラ

