

◆壹乃重
紅白蒲鉾、寿昆布扇子、数の子松前漬、数の子白醤油風味、京梅松葉申、渋皮栗金団、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、
ズワイガニ柚子香り漬、丹波産黒豆、さわら西京焼

◆貳の重
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、若桃甘露煮、甘味申、焼車海老、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

◆参の重
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、完全金柑、
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



アートホテル青森

おせち

2021年

ほうじゆ
宝壽 特選三段重
38,000円
(消費税・送料込)

【ご予約承り期間】
2020年9月23日(水)
～12月5日(土)



ふくじゆ
福壽 特選二段重
20,000円
(消費税・送料込)

◆壹乃重
ブロッコリーと魚卵のサラダ、甘味申、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、渋皮栗金団、さわら西京焼、うにフラン

◆貳乃重
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、若桃甘露煮、完全金柑、海老錦手巻、
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

アートホテル 青森

〒030-0802 青森県青森市本町2丁目1-26 <https://www.art-aomori.com/>

【ご予約・お問い合わせ】

Tel.017-775-7111(代表)

▼ お申込書は裏面にございます



2021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. **017-775-7181** 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。

2021年「おせち料理」お申込書

宝 壽 (ほうじゅ) 38,000円 個 を申し込みます。 **福 壽** (ふくじゅ) 20,000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。

お支払い方法

ホテルにてお申込時にお支払い 銀行振込 現金書留 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 2020年12月31日(木)11:00~16:00 ●場所 AOMORI BOLD KITCHEN
アオモリボールドキッチン

ご自宅(ご指定場所)へお届け ●日時 2020年12月31日(木) ※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

承り期間

2020年9月23日(水)~2020年12月5日(土)

お支払い方法

商品代金はご注文の際に頂戴いたします。
尚、FAXでお申し込みの場合は銀行振込か現金書留で
2020年12月10日(木)までにご入金いただくか代金引換にてお支払いください。

※振込・書留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

振込先① みずほ銀行 新宿中央支店 普通預金4268558
(株)マイステイズ・ホテル・マネジメント

現金
書留

〒030-0802 青森県青森市本町2丁目1-26
アートホテル青森 経理担当

振込先② 青森銀行 新町支店 普通預金3064200
(株)マイステイズ・ホテル・マネジメント

振込先③ みちのく銀行 本店営業部 普通預金2725900
(株)マイステイズ・ホテル・マネジメント

ART HOTEL

アートホテル 青森

〒030-0802 青森県青森市本町2丁目1-26

TEL.017-775-7111 FAX.017-775-7181