

心も華やぐ喜びの一品

福 寿

特選二段重

23,000 円

(消費税・送料込)

おせち

アートホテル新潟駅前

2024



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
鯉尾布巻
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
合鴨バストファミ
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

壺乃重
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
鮑柔煮
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
かんのテリーヌ
渋皮栗金団
寿昆布扇子
中華若布

ART HOTEL

アートホテル新潟駅前

【ご予約・お問合せ】

〒950-0911 新潟県新潟市中央区笹口 1-1

申込書

「おせち料理」のご注文は、必要事項をご記入の上、**FAX：025-240-2112**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。また、お申込後のキャンセルは承り兼ねますのでご容赦ください。

2024年「おせち料理」お申込書

福寿（23,000円）☐ 個を申し込みます

お申込者		お届け先（お申込者と異なる場合、ご記入ください。）
フリガナ		
お名前		
ご住所	-	-
電話番号		
E-mail		
Fax番号		

下記から該当項目をお選びいただき、チェックマーク（✓）をお付けください。

<お支払い方法>

- ☐ ホテルにて申込時にお支払い
☐ 銀行振込
☐ 現金書留

銀行振込・現金書留の場合12月8日（金）まで、「お申込者様」名義でご入金ください。

振込手数料は、お客様のご負担でお願いいたします。

品切れになり次第、販売終了となります。

<お受け取り方法>

- ☐ ホテルにてお受け取り
☐ 12月30日（土）☐ 12月31日（日）
●時間：10:00～17:00
●場所：4階フロント

- ☐ ご自宅（指定場所）でお受け取り
☐ 12月30日（土）☐ 12月31日（日）
☐ 午前中
☐ 14:00～16:00
☐ 16:00～18:00
☐ 指定なし

※季節柄、お届け時間の前後はご容赦下さい。

<銀行振込>

第四北越銀行 南新潟支店 普通預金 1898534

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

ART HOTEL
NIIGATA STATION

〒950-0911 新潟県新潟市中央区笹口1-1
TEL：025-240-2111 FAX：025-240-2112