

ART HOTEL

OITA

招福おせちのご案内

福を招く1年への思いを込めた縁起物



和・洋・中の料理人に加え、ホテル1Fレストラン「Modern Chinese Restaurant OPERA」のシェフがこだわったメニューと食材、技巧で作りに上げた1年の門出にふさわしい招福おせちを完成させました。おすすめの4段重おせちの他に洋中・和中の2段重をご用意しおもてなし申し上げます。

▼下へおすすみください

招福 四段重おせち

中華・和食・洋食・摩登チャイニーズ各1段

24×24cm・4段 4～6人前

32,400 円税込 / 限定 70 セット



2019年4月度に OPEN したアートホテル大分自慢の「福を招く」四段重おせち



大分縣護國神社 幸運祈願の招福おせちを

ご購入頂く皆様の一年間の幸運を願い、大分縣護國神社にて祈願を行っております。2020年は感染症や水害被害など、辛い出来事が目立った1年ですが、2021年度の多くの方々の幸運を願って止みません。

新しい気持ちで1年の初日を迎えられるよう、全身全霊でお作りいたしますおせち料理をお楽しみください。



中華・洋食 中華・和食の二段重おせちもご用意致しました

招福 二段重おせち

中華・洋食各1段

24×24cm・2段 2～3人前

19,440 円税込 / 限定 25 セット



招福 二段重おせち

中華・和食各1段

24×24cm・2段 2～3人前

19,440 円税込 / 限定 25 セット



料理人のご紹介

和・洋・中 4人の専属料理人が、1年の門出にふさわしい
こだわったメニューと食材・技巧で皆様のおせち料理を作ります



2020年9月1日～10月15日までにご注文頂いた方への



大分市内ならどこでも
12月31日のご自宅への配達が無料に

ホテル従業員がお客様のご自宅まで配達致します
年の瀬のお忙しい時期に大変便利なサービスです
是非ご活用ください

※お時間の指定は可能ですが、予約状況により
ご要望にお応えできない場合がございます

※10月16日以降のご予約は配達料1,000円が発生します

年末の年越しに
生年越しそばプレゼント

年末ならではの特典として「生」年越しそばをプレゼント致します
美味しい年越しそばをご賞味頂きながら素敵な新年をお迎えください

※四段重おせちをご注文の方：そば四人前
二段重おせちをご注文の方：そば二人前
上記をつゆ付きでプレゼント致します。



※具は付きませんのでご了承ください

ご予約方法

| お電話にてご予約をお願い申し上げます |

097-538-8701

ご予約受付期間

2020年9月1日～12月22日

お渡し日時

2020年12月31日 10時～20時

お渡し場所

アートホテル大分 1F「おせち特設カウンター」

ART HOTEL

アートホテル大分

大分県大分市都町2-1-7



ART HOTEL

OITA

おすすめ 招福
四段重おせち

メニュー詳細は
裏面を御覧ください



アートホテル大分 招福おせち

福を招く1年への思いを込めた縁起物

2019年4月リブランドオープンしたアートホテル大分のおせち

和・洋・中の料理人に加え、ホテル内1Fレストラン「Modern Chinese Restaurant OPERA」のシェフがこだわったメニューと食材、技巧で作上げた1年の門出にふさわしい招福おせちを完成させました。おすすめのおせちの他に、和洋・和中の2段重おせちをご用意し、おもてなし申し上げます。

アートホテル大分



2019年4月リブランドオープン。2020年4月全館改装完了。客室・宴会場・レストランを保有するフルサービスシティホテル。和モダンをコンセプトに改装された客室や、大分文化や伝統工芸をモチーフにデザインされた宴会場、本格中華にフレンチテイストを加えた「モダンチャイニーズレストラン」などを有する「大分市内で1番新しいホテル」として生まれ変わりました。

大分縣護國神社 幸運祈願の招福おせち



ご購入頂く皆様の1年間の幸運を願い、大分縣護國神社にて祈願を行っております。2020年は感染症や水害被害など、辛い出来事が目立った1年ですが、2021年度の多くの方々のご幸運を願って止みません。新しい気持ちで1年の初日を迎えられるよう、全身全霊でお作り致しますおせち料理をお楽しみください。

早割特典

2020年9月1日～10月15日までにご注文時

①大分市内なら配達無料

12/31にご自宅まで配達致します。
お時間指定は可能ですがご希望にお応えできない場合もございます。
10/16以降は配達料1,000円が別途発生します。

②年越しそばプレゼント

・四段重おせちご注文の場合:4人前
・二段重おせちご注文の場合:3人前
上記の通り、生そば(つゆ付き)をプレゼント致します。



4-6 人前 24×24cm・4 段

招 福 四段重おせち

中華・洋食・和食・モダンチャイニーズ各1段

¥ 32,400 税込

限定数 70 セット

壹の重

ー 中華 ー

伊勢海老の姿 紹興酒蒸し
椎茸の旨煮
ちまき
花餅
鮑の香味漬け
炙り烏賊の山椒の香り
味付けクラゲ

貳の重

ー 和食 ー

海老つや煮 里芋煮
筍煮 穴子八幡巻き
ねじり梅煮(金時人参)
梅麩 たこ照り焼き
鰯西京焼き
柚子釜のいくら醤油漬け
子持ち鮎甘露煮

参の重

ー 洋食 ー

鶏もも肉のオープン焼き
台湾風腸詰めサラミ
紅茶鴨の燻製
大海老のチリソース漬け
海老のココナツツ蒸し
鴨の卵黄の塩漬け 牛肉巻き
若鶏のごぼう巻き
鮭のアーモンド揚げ

四の重

ー モダンチャイニーズ ー

帆立辛子マヨネーズ
数の子
ちしゃとう味噌漬け
揚げ銀杏 黒豆
栗きんとん
オーロラカスタード
花蓮根 倍貝旨煮

サーモンローズ
オマールリエット
パケット
蟹爪マヨネーズ
ニンマリネ
鶏スペアリブ
生かまメロンムース
チキンラフティ
野菜のキッシュ
チキンガランティース
フオアグラムース
鴨のアリュメットパイ
牛肉のワイン煮
真鯛のマリニエール
ナツツチヨコ
チエリールパン

東坡肉ドライバイン添え
フカヒレ餃子
有頭海老の塩炒め
鶏むね肉を使ったよだれ鶏
雲白肉とマンゴーのロール
フランボワーズ風味の黒酢豚
鶏の香港風パン粉和え
つぶ貝の柚子風味
フグとキウイフルーツのマリネ
鶏もも身のピリ辛麻婆風味

2-3 人前 24×24cm・2 段

招 福 二段重おせち (中・洋)

¥ 19,440

限定数 25 セット

中華・洋食 各1段

税込



2-3 人前 24×24cm・2 段

招 福 二段重おせち (中・和)

¥ 19,440

限定数 25 セット

中華・和食 各1段

税込



ご予約受付期間 2020年9月1日～12月22日

お渡し日時 2020年12月31日 10時～20時

お渡し場所 アートホテル大分1F「おせち特設カウンター」

お電話でのご予約 | **097-538-8701**

お電話でのご予約 | ご注文用紙に記載の上 お送りください

※ご注文用紙はホテル HP よりダウンロードが可能です。当ホテルより受注確認返信を送付致します。返信がない場合お手数ですが再度ご送付をお願い申し上げます。

ART HOTEL

アートホテル 大分

大分県大分市都町2-1-7

忘年会・新年会
のご予約なら
アートホテル大分

