



ART HOTEL

OITA

招福おせち

福を招く 2022 年度への思いを込めた縁起物

のご案内



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



中華・洋食・和食・モダンチャイニーズ。
それぞれの分野を極めた料理人が作る至極の四段重。

福を招く1年への想いを込めた縁起物にふさわしいメニューの数々です。曲がった腰と長いひげが長寿を表すとされている縁起物食材の海老には厳選された伊勢海老を使用。紹興酒で蒸すことで伊勢海老の本来の旨味を引き出しています。

「モダンチャイニーズの段」ではホテル内1FレストランのModern Chinese Restaurant OPERAのオリジナルメニューを中心におせちに致しました。雲白肉とマンゴーのロールやフランボワーズ風味の黒酢豚など、他では味わえないオリジナルテイストをお楽しみください。



招福 四段重おせち

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

広東叉焼

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

海老のココナッツ蒸し

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



伊勢海老の姿 紹興酒蒸し



鮑の香味漬け



大海老のチリソース漬け



炙り烏賊の山椒の香り



若鶏のごぼう巻き



鮭のアーモンド揚げ



広東叉焼



海老のココナッツ蒸し



鴨の卵黄の塩漬け 牛肉巻き



鶏もも肉のオープン焼き



花餅



ちまき

招福

四段重おせち

弍の重

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

鱈西京焼き

柚子釜のいくら醤油漬

子持ち鮎甘露煮

黒糖ローストポーク

数の子

帆立辛子マヨネーズ

なます

ちしゃとう味噌漬

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



子持ち鮎甘露煮



柚子釜のいくら醤油漬



海老つや煮



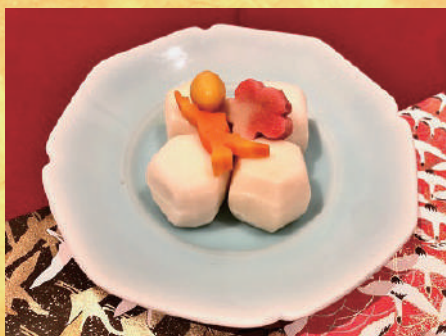
帆立辛子マヨネーズ



鱈西京焼き



倍貝旨煮



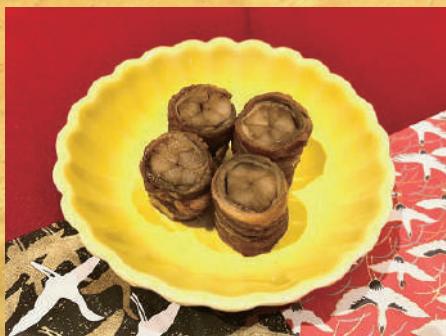
里芋煮と金時人参、梅麩、焼き銀杏



数の子



たこ照り焼き



穴子八幡巻き



黒糖ローストポーク



ねじり梅煮



四段重おせち

参の重

ー 洋食 ー

サーモンローズ
オマールリエット
バケット

蟹爪マヨネーズ

ニシンマリネ

鶏スペアリブ

生ハムメロンムース

チキンラフティー

野菜のキッシュ

チキンガランティーヌ

フォアグラムース

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

ナッツチョコ

チェリーパン



真鯛のマリニエール



牛肉のワイン煮



オマールリエットとバケット



サーモンローズ



蟹爪マヨネーズ



生ハムメロンムース



鶏スペアリブ



チキンガランティーヌ



鴨のアリュメットパイ



フォアグラムース



ナッツチョコ



チェリーパン

招福
四段重おせち

四の重

ーモダンチャイニーズー

東坡肉 ドライパイナップル添え

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



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



東坡肉 ドライパイナップル添え



鶏の香港風パン粉和え



有頭海老の塩炒め



鶏もも身のピリ辛麻婆風味



フカヒレ餃子



フグとキウイフルーツのマリネ



鶏むね肉を使ったよだれ鶏

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



中華と和食。
それぞれの技の技巧が凝縮された二段重。

伊勢海老に鮑、大海老のチリソースをはじめ
柚子釜いくら、数の子に倍貝など
贅沢な食材で 2022 年の門出を。

招福 二段重おせち
(中華・和食)

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
炙り鳥賊の山椒の香り
味付けクラゲ

広東叉焼
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
海老のココナッツ蒸し
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



伊勢海老の姿 紹興酒蒸し



鮑の香味漬け



大海老のチリソース漬け



炙り鳥賊の山椒の香り



若鶏のごぼう巻き



鮭のアーモンド揚げ



広東叉焼



海老のココナッツ蒸し



鴨の卵黄の塩漬け 牛肉巻き



鶏もも肉のオープン焼き



花餅



ちまき

招福 二段重おせち
(中華・和食)

式の重

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
鱈西京焼き

柚子釜のいくら醤油漬け
子持ち鮎甘露煮

黒糖ローストポーク
数の子

帆立辛子マヨネーズ
なます

ちしやとう味噌漬け
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



子持ち鮎甘露煮



柚子釜のいくら醤油漬け



海老つや煮



帆立辛子マヨネーズ



鱈西京焼き



倍貝旨煮



里芋煮と金時人参、梅麩、焼き銀杏



数の子



たこ照り焼き



穴子八幡巻き



黒糖ローストポーク



ねじり梅煮

2-3 人前 24×24cm・2 段

招 福 二段重おせち (中・洋)

限定数 25 セット

中華・洋食 各 1 段

¥ 19,440

税込



中華とフレンチの異なるテイストのおせち。

シェフ手作りの牛肉のワイン煮や真鯛のマリニエールをはじめとする本格フレンチを、伊勢海老や大海老チリソースなどの異なるテイストの中華の重と共に楽しみください。

招福 二段重おせち
(中華・洋食)

壺の重

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

広東叉焼

鶏もも肉のオーブン焼き

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

海老のココナッツ蒸し

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



伊勢海老の姿 紹興酒蒸し



鮑の香味漬け



大海老のチリソース漬け



炙り烏賊の山椒の香り



若鶏のごぼう巻き



鮭のアーモンド揚げ



広東叉焼



海老のココナッツ蒸し



鴨の卵黄の塩漬け 牛肉巻き



鶏もも肉のオーブン焼き



花餅



ちまき

招福

二段重おせち
(中華・洋食)

式の重

ー 洋食 ー

サーモンローズ
オマールリエット
バケット

蟹爪マヨネーズ

ニシンマリネ

鶏スペアリブ

生ハムメロンムース

チキンラフティー

野菜のキッシュ

チキンガラントイーヌ

フォアグラムース

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

ナッツチョコ

チェリーパン



真鯛のマリニエール



牛肉のワイン煮



オマールリエットとバケット



サーモンローズ



蟹爪マヨネーズ



生ハムメロンムース



鶏スペアリブ



チキンガラントイーヌ



鴨のアリュメットパイ



フォアグラムース



ナッツチョコ



チェリーパン

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。
2021年は長引く感染症流行や自然災害など、辛い出来事が目立った1年ですが、
2022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、
全身全霊でお作り致しますおせち料理をお楽しみください。

※本年度の祈願は10月8日に実施致します。



早割特典

2021年9月1日～11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。

11/16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。



ご予約受付期間

2021年9月1日～12月22日

お渡し日時

2021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

| FAX 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。

※定数に達した場合、受付期間内でも売切となります。ご了承ください。

よくあるご質問

Q. 支払い方法はどのようになりますか。

A. 下記いずれかにてお支払い頂けます。

- ①ホテルでの商品お渡し時（現金・カード払い・Paypay が可）のお支払い
- ②配達での商品お渡し時（現金のみ）のお支払い
- ③ご注文時のホテルでの事前精算（現金・カード払い・Paypay が可）
- ④ご注文後から1週間以内での銀行振込

Q. おせちは冷凍品ですか。

A. 冷凍ではありません。12月30日夜～31日にかけて製造致します。
お渡し後、すぐお召し上がり頂けます。

Q. 遠方（市外・県外）への配達・郵送はできますか。

A. 当日の配送状況によって市外へは配達可能な場合もございますので、
お電話にてご相談ください。

県外への郵送は可能ですが、品質保持の都合上、12月28日または29日に
製造後に急速冷凍したおせちを冷蔵発送し、31日到着時に解凍された状態
でのお届けとなります。

アートホテル大分

受付担当

招福おせち2022 お申し込み用紙

ご記入日

ご記入の上、下記FAXでのご注文も可能です

FAX.097-538-8702

※折り返しお電話にてご確認をさせて頂く場合がございます。

お名前

様

ご連絡先電話番号

※配達は大分市内の方に限ります。

※早割りは11/15までのご予約となります。

	商品名	数量	早割	お届け
お せ ち	招福 四段重おせち 32,400円 (税込)	個	有 ・ 無	無し ・ 有り (市内配達)
	招福 二段重おせち (中・洋) 19,440円 (税込)	個	有 ・ 無	無し ・ 有り (市内配達)
	招福 二段重おせち (中・和) 19,440円 (税込)	個	有 ・ 無	無し ・ 有り (市内配達)

「おせち」お渡し日時	・ 10 : 00 ~ 12 : 00 ・ 12 : 00 ~ 16 : 00 ・ 16 : 00 ~ 20 : 00
12月31日のみ	

配達の場合 / お届け時間をご要望にお応えできない場合がございます。

住 所	〒		
	お届け先名	お届け先電話番号	配達希望時間

個人情報の取り扱いについて

ご記入頂いた個人情報は、法令の要請を除きお客様の同意なく第三者に開示・提出致しません、

ご記入頂いた個人情報は、アートホテル大分にて厳重に管理し、安全・適切に廃棄いたします。

ホテル記入欄		
お支払方法	支払日	合計金額
	請求書	