

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 2023 年への思いを込めた縁起物

大分市の中心部に位置するフルサービスシティホテルアートホテル大分のおせち
和・洋の料理人に加え 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 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。2022 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、2023 年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ま
すよう、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

2022 年 9 月 20 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。



4-6人前 24×24cm・4段

招福 四段重おせち

和食・中華・洋食・モダンチャイニーズ各1段

¥32,400 税込

限定数 70セット

壺の重

和食

伊勢海老の酒蒸し
柚子釜いくらの醤油漬け
オーロラみたらし包み
里芋煮
筍煮
松葉鮎の照り焼き
鶏松風
紅白なます
にしん昆布巻
黒豆煮
味付けバイ貝
数の子
梅花蓮花
栗きんとん
赤魚西京焼き
ちしゃ唐味噌漬
子持ち鮎
ねじり梅

式の重

中華

エビチリソース
海老ココナッツ
鮭のアーモンド揚げ
中華テリーヌ
豚バラ柚子胡椒焼き
あぶり焼叉焼
海鮮中華帆立和え
中華クラゲ
ごま団子
花餅
小フカヒレ姿煮
アワビの醤油煮
ナマコの煮込み山椒風味

参の重

洋食

サーモンピンチヨス
鰯のエスカベッシュ
カジキのスイートチリソース
パテドカンパーニュ
鴨のアリュメットパイ
フォアグラムース
蟹爪のマヨネーズ
生ハムのマンゴーソース包み
冷製鴨のスモーク
チキンソフテー
鶏のバイ包み
ローストビーフ和風ソース
阿波尾鶏のスペアリブ
真鯛のポアレ
ほたて貝の香草焼き

四の重

モダンチャイニーズ

東坡肉のドライバイナップル添え
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
フランポワーズ風味の黒酢豚
鶏の香港風パン粉まぶし
つぶ貝の柚子風味
フグとドライキウイのマリネ
鶏もも肉のピリ辛麻婆風味

2-3人前 24×24cm・2段

招福 二段重おせち (和・洋)

¥19,440

限定数 25セット

和食・洋食各1段

税込



2-3人前 24×24cm・2段

招福 二段重おせち (和・中)

¥19,440

限定数 25セット

和食・中華各1段

税込



ご予約受付期間 2022年9月20日～12月22日

お渡し日時 2022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。

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

