

Premium

おせち

色鮮やかに、新年を。

2023



ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER



超特選究極おせち ❀ 限定5個 ❀

「閻浮提 -Enbudai-」 100,000円

アートホテル大阪ベイタワーの全精力を結集した、贅沢を極めた芸術(アート)おせち。

最高級食材をふんだんに使い、味はもちろん、見た目にもこだわって仕上げました。

お重は、珍しい三角形をした一つひとつ手彫りの木製箱を使用。他では類をみない、贅を極めた究極のおせちです。

- ◆3年河豚照焼 鮫皮 ◆河内鴨低温コース ◆本唐寿美 ◆のどぐろ幽庵焼き
- ◆フォアグラとトリュフのシュブリーズとピーツのキッシュ ◆国産牛フィレ肉ローストのシュミゼ ◆鴨胸肉のラケ
- ◆伊勢海老のバプール ◆雲丹とずわい蟹のアスピック ◆たらば蟹奉書巻き
- ◆オマール海老とトリュフのミルフィーユ ◆フレッシュキャビア ◆蒸し鮑有馬煮 ◆北海道産蒸し雲丹 他



特選和洋おせち【三段重】

「瑞雲 -Zuiun-」 50,000円

本格洋食の華やかさを最大限に加えた
全59種(和39種、洋20種)和洋三段おせち。

- ◆姿伊勢海老 ◆蒸し鮑有馬煮 ◆数の子西京漬 ◆本唐寿美
- ◆さごし生寿司 ◆鰻八幡巻き ◆神戸牛ローストビーフ
- ◆フォアグラのバテ ◆トリュフ入ボークリエット ◆キャビア 他

特選おせち【二段重】

「祥雲 -Shoun-」 35,000円

アートホテル定番。全39種のラインナップで送る、
和食を存分にご堪能いただける二段おせち。

- ◆姿伊勢海老 ◆数の子西京漬 ◆ずわい蟹蒸し焼き
- ◆たらば蟹 ◆北海道産蒸し雲丹 ◆車海老芝煮
- ◆神戸牛和風ローストビーフ ◆合鴨コース 他

※その他の内容は下記QRコードよりご確認ください。

※旬の食材を使用しておりますので、仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。
※表記料金には消費税が含まれております。 ※情勢により営業時間が変更になる可能性があります。



クリスマスケーキ&おせち 申込書

ロティサリーチキン・パーティープレート

※太枠内をご記入の上、FAX送信または店舗スタッフへお渡しください。

商 品		金額(税込)	数量	商 品		金額(税込)	数量
1	EDEN -Eve-	8,000円		2	EDEN -Adam-	8,000円	
3	SANCTUARY WHITE	4,000円		4	SECRET BLACK	4,000円	
5	ロティサリーチキン	2,500円		6	PREMIUM PARTY PLATE -NOËL-	8,500円	
7	超特選究極おせち 「閻浮提-Enbudai-」	100,000円		8	特選和洋おせち 「瑞雲-Zuiun-」	50,000円	
9	特選おせち 「祥雲-Shoun-」	35,000円		【商品金額】 【送料】 【ご注文合計金額】 円 円 円			
お受け取り希望日 (いずれかに○印をご記入ください)				お支払い方法 (いずれかに○印をご記入ください)			
クリスマス商品12/23～25、おせち12/31でご指定ください				前払い (ご来館・お振込) 12月 日 予定			
12/23(金) 12/24(土) 12/25(日) 12/31(土)				商品引換にてお支払い ※当日は混雑が予想されますので前払いをおすすめいたします。			
お受け取り希望時間 (いずれかに○印をご記入ください)				お受け取り方法 (いずれかに○印をご記入ください)			
(A) 11:00～12:00		(B) 12:00～13:00		店舗 ※クリスマス商品…2F SARAS / おせち…20F 割烹みなと			
(C) 13:00～15:00		(D) 15:00～17:00		デリバリー ※ご注文総額4,000円以上、配達地域内に承ります。			
(E) 17:00～18:00		(F) ※店舗受け取りのみ 18:00～19:00		宅配便 (おせちのみ承ります。時間指定不可) ※別途送料を頂戴いたします。			
お 客 様 情 報							
お名前	フリガナ _____ 様			お電話番号	※できるだけ連絡のつきやすい番号をご記入ください。 — —		
メール	_____ @ _____			FAX	— —		
お届け先	〒 _____ _____ 様			【配達地域】 (大 阪 市 港 区) 弁天、波除、磯路、市岡、市岡元町、南市岡、三先、夕風、石田、田中、福崎、八幡屋、池島、港晴 (大 阪 市 西 区) 境川、九条南、川口、九条、千代崎、安治川、本田 (大阪市此花区) 春日出北、春日出中、春日出南、四貫島、梅香、西九条 (大阪市大正区) 三軒家西、三軒家東、泉尾 【配達時間】 11:00～18:00 _____ 様 ※申込者と送付先のお名前が異なる場合はご記入ください。			
連絡事項							

【お問い合わせ先】 TEL 06-6573-3132 (受付時間 9:00～18:00)
FAX 06-6573-2855

※ご予約締切日…クリスマスケーキ・チキン・パーティープレート12月20日(火)・おせち12月25日(日)
(但し、締切日前でもご予約が予定数に達しましたら受付を終了させていただきます。)

※混雑状況により、お受け取り日時の変更をお願いする場合がございます。

※お振込にてお支払いの際は以下の口座へご入金手続きをお願いいたします。

三井住友銀行 本店営業部 普通預金№4128525 「大阪ベイトワー合同会社ホテルロ」

※本申込書はご予約商品に関わる業務のみにて使用いたします。

※その他ご不明点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

【ホテル使用欄】

受付日		受付者		受付番号		連絡事項	
-----	--	-----	--	------	--	------	--

ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

アートホテル大阪ベイトワー

〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1

JR大阪環状線・大阪メトロ中央線「弁天町駅」直結

TEL.06-6577-1111(代表) <http://www.osaka-baytower.com/>

