

ART HOTEL

OSAKA BAY TOWER

「割烹みなと」がお届けする生おせち。
和の伝統と洋の華やかさ、
厳選した高級食材をご自宅で。

おせち
OSECHI
2027

輝かしい新年のはじまりに、
華やかな彩りを。



※写真は参段重「万福」です。



壺の重 和風

- ・姿イセエビ
- ・数の子西京漬け
- ・唐寿美
- ・鶴大根
- ・菊花蕪
- ・銀鱈西京焼き
- ・渋皮栗フランドー煮
- ・田作り
- ・紅白なます
- ・小鯛笹漬け
- ・サーモントラウトの燻製
- ・叩き牛蒡
- ・茶振りなまこ 柚子香和え
- ・多幸旨煮
- ・紅白小袖
- ・網笠柚子白ワイン煮
- ・床伏旨煮
- ・子宝鮎鮎煮
- ・ずわい蟹爪酒蒸し
- ・帆立貝柱黄金焼き
- ・長寿豆松葉串
- ・葉地神
- ・かすみ梅餅
- ・紅白結びのし梅

式の重 洋風

- ・国産牛サーロイン ローストビーフ
- ・オマール海老のボンエクリュスタッセソース
- ・フォアグラとトリュフのシュープリリース
- ・紅ずわい蟹のアスピック
- ・鰻のバルサミコ蒲焼き 黒米の焼きリゾット
- ・合鴨とオレンジのパテアンクルート
- ・スモークチーズのパンデビス添え
- ・牛タンのスモークと野菜のビケルス巻き
- ・スペイン産生ハムと干柿サンドのルーレ
- ・河豚とインカの目覚めのブランドード
- ・鱈子添え
- ・北寄貝とタイラギ貝のミルフィーユ仕立て
- ・あん肝のポットルガ和え
- ・ミニカヌレ ボルドレーズゼリー



参の重 高級食材

- ・たらば蟹酒蒸し
- ・黒鮑柔らか煮
- ・車海老艶煮
- ・竹筒このわた
- ・金目鯛若狭焼き
- ・キャベツ
- ・ふかひれ姿煮
- ・海老芋オランダ煮



セット販売にて承っております。

MANFUKU

和洋風参段重「万福」

まんぷく

- ・壺の重 和風
 - ・式の重 洋風
 - ・参の重 高級食材
- 11月30日までの予約で 早割 73,000円
66,000円

SHOFUKU

和洋風式段重「招福」

しょうふく

- ・壺の重 和風
 - ・式の重 洋風
- 11月30日までの予約で 早割 43,000円
39,000円

KIWAMI FUKU

極上壺段重「極福」

きわみふく

- ・高級食材
- 11月30日までの予約で 早割 35,000円
32,000円

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。
※料金は税金を含みます。※写真はイメージです。

おせち料理 申込書

※太枠内をご記入の上、店舗スタッフへお渡しください。

和風の壺の重、洋風の式の重、高級食材の参の重を、それぞれセットで販売させていただきます。

商 品		金額(税込)	注文数
1	和洋風参段重「 まんふく 万福」 ・壺の重 和風 ・式の重 洋風 ・参の重 高級食材	11月30日までのご予約で <早割>66,000円 <通常価格>73,000円	
2	和洋風式段重「 しょうふく 招福」 ・壺の重 和風 ・式の重 洋風	11月30日までのご予約で <早割>39,000円 <通常価格>43,000円	
3	極上壺段重「 きわみふく 極福」 ・高級食材	11月30日までのご予約で <早割>32,000円 <通常価格>35,000円	
【商品金額】		【送料他金額】	【ご注文合計金額】
円		円	円
お受け取り方法 (いずれかに○印をご記入ください。)			
店舗…ご来館予定日時 12月31日 時頃 (ホテル20F 割烹みなとまでお越しください。)		宅配便…12月31日配達 ※デリバリーはございません。 ※別途送料要、時間指定は出来かねます。 ※当日交通事情により遅延の恐れがございます。 ご了承ください。 ※翌日配達可能な地域に限ります。	
お支払い方法 (いずれかに○印をご記入ください。)			
事前支払(ご来館) ※12月25日15:00までにお支払いください。 月 日 予定		商品引換時	
事前支払(お振込) ※12月25日15:00までにお振込みください。 月 日 予定		その他…	
お 客 様 情 報			
申込者様名	フリガナ 様		
申込者様 ご連絡先	— —		
配送先 情報	※ご住所(マンション・建物名も必ずご記入ください。) 〒 —		
	配達先名 様	TEL	— —
連絡事項			

※ご予約受付期間… 2026年10月1日(木)～12月25日(金) 15:00

(ただし、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いたします。)

※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。

お振込先：三井住友銀行 本店営業部 普通預金No.4128525「大阪ベイトワー合同会社ホテル口」グチ

※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。

[お問い合わせ先] 割烹 みなと TEL 06-6573-3202 (受付時間 11:00～20:00)

[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」すぐ

TEL.06-6577-1111 (代表)

<https://iconia.co.jp/hotel-art-hotel-osaka-bay-tower-osaka/>

