

アートホテル小倉ニュータガワ
招福おせち 2024

福を招く1年への思いを込めた縁起物

予約受付開始中





アートホテル小倉ニュータガワ

招福おせち

アートホテル小倉ニュータガワの歴史は、1889年に当時の炭鉱経営者により庭園が作られた事から始まります。その後は、田川旅館、ホテルニュータガワ、アートホテル小倉ニュータガワと名前を変え、変わりゆく歴史の中で増改築を繰り返し、現在に至ります。


人生の節目を過ごす場所として、大正、昭和、平成、そして令和と多くのお客様をおもてなししてまいりました。当ホテルの守護神である菅原神社にて、ご購入頂く全ての皆様の幸福を願った祈願祭を行って皆様のお手元にお届けするおせちは、「招福おせち」として、新たに始まる一年で多くの幸福がもたらされるように願いを込めた縁起物です。

是非、多くの皆様にアートホテル小倉ニュータガワのおせち料理をお楽しみ頂きたく、ご紹介を申し上げます。

アートホテル小倉ニュータガワ

ART HOTEL

KOKURA

 *New Tagawa*



人生の節目をお過ごし頂くホテルとして、ご結婚式をはじめ、お子様の節句やご長寿祝い、各種記念日や日々の思い出、お勤め先でのイベントなど、様々なシーンに対応いたします。



4-5人前

招福おせち四段重

和洋中三段・デザート一段
下記メニューの全段

¥ 32,400 税込

限定数 70セット



壹の重

ロブスター姿蒸し
数の子八方漬
梅麩白煮
カステラ伊達巻
するめ烏賊松前漬け
洪皮栗の金団
栗絞り
鮭はんべん竹皮羽織
ビリ辛ほたて
ローストビーフ
蒸し鶏のバジル和え
カニテリーヌ
笹麩

貳の重

海老のチリ煮
黒豆水晶 天・金箔
丸十ごま衣煮
いか中華和え
炙り又焼
子持昆布山海和え
田作り
芽吹き椎茸
黒酢豚
紅白蒲鉾
合鴨ガリック煮
二色甘露煮
紅白なます 天・とまと蜜煮

参の重

養老海老芝煮
帆立鱈甲焼
金柑蜜煮
いか胡麻味噌和え
つぶ貝山葵和え
海老袱紗焼
クラゲ中華和え
鱧照焼
蛸照焼
寒梅餅
鶏松風
小鯛西京焼
都流し
鮑福良煮
若鶏南蛮漬け

四の重

紅白ロールケーキ
苺大福
イチゴブラウニー
抹茶ブラウニー
マカロン3種
・レモン
・チョコ
・ラズベリー
ボンボンシヨコラ
・カシス
・いちご
ダブルベリームース
オペラ



2-3人前

招福おせち二段重

和洋中二段

¥ 19,440 税込

限定数 30セット



壹の重

ロブスター姿蒸し
数の子八方漬
梅麩白煮
カステラ伊達巻
するめ烏賊松前漬
洪皮栗の金団
栗絞り
鮭はんぺん竹皮羽織
ピリ辛ほたて
ローストビーフ
蒸し鶏のバジル和え
カニテリーヌ
笹巻



貳の重

海老のチリ煮
黒豆水晶 天・金箔
丸ごま衣煮
いか中華和え
炙り叉焼
子持昆布山海和え
田作り
芽吹き椎茸
黒酢酢豚
紅白蒲鉾
合鴨ガリック煮
二色甘露煮
紅白なます 天・とまと蜜煮



2-3人前

ふぐ刺しふぐ鍋セット

ふぐ刺し・とらふぐアラ、身皮、皮のセット

¥ 23,760 税込

限定数 25セット

各段のご紹介 壺の重



壺の重

ロブスター姿蒸し
数の子八方漬
梅麩白煮
カステラ伊達巻
するめ烏賊松前漬
洪皮栗の金団
栗紋り
鮭はんぺん竹皮羽織
ピリ辛はたて
ローストビーフ
蒸し鶏のバジル和え
カニテリヌ
笹麩

海老の頭を味噌汁に入れて頂くと
大変美味しくお召し上がりいただけます



各段のご紹介 貳の重



貳の重

- 海老のチリ煮
- 黒豆水晶 天・金箔
- 丸十ごま衣煮
- いか中華和え
- 炙り叉焼
- 子持昆布山海和え
- 田作り
- 芽吹き椎茸
- 黒酢豚
- 紅白蒲鉾
- 合鴨ガーリック煮
- 二色甘露煮
- 紅白なます 天・とまと蜜煮



各段のご紹介 参の重



参の重

- 養老海老芝煮
- 帆立籠甲焼
- 金柑蜜煮
- いか胡麻味噌和え
- つぶ貝山葵和え
- 海老袱紗焼
- クラゲ中華和え
- 鱧照焼
- 蛸照焼
- 寒梅餅
- 鶏松風
- 小鯛西京焼
- 都流し
- 鮑福良煮
- 若鶏南蛮漬け



各段のご紹介 四の重



四の重

- 紅白ロールケーキ
- 苺大福
- イチゴブラウニー
- 抹茶ブラウニー
- マカロン3種
 - ・レモン
 - ・チョコ
 - ・ラズベリー
- ボンボンシヨコラ
 - ・カシス
 - ・いちご
- ダブルベリームース
- オペラ



早割特典

11月15日までの購入でお得な特典

①北九州市内なら配達無料

12/31にご自宅まで配達いたします。

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

上記の通り、生そば(つゆ付き)をプレゼントいたします。

・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



菅原神社 幸運祈願の招福おせち



ご購入いただく皆様の1年間の幸運を願ひ菅原神社にて祈願を行っております。
2024年の多くの方々の幸運を願ひ、新しい気持ちで1年の初日を迎えられるよう、
祈願祭を執り行われたおせち料理をお楽しみください。

※本年の幸運祈願は2023年10月某日に執り行います。



ご注文は下記にて承ります

ご予約受付期間 2023年8月1日～12月25日
※売り切れ次第終了となります

お渡し日時 2023年12月31日10時～20時

お電話でのご予約 | **093-521-7501**

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いたします。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きます。

- 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。お渡し後、すぐお召し上がりいただけます。

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。

ART HOTEL

KOKURA

New-Togawa

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



アートホテル小倉ニュータガワ 招福おせち 2024

福を招く1年への思いを込めた縁起物

和食・洋食に加えパティシエ特選スイーツの段も加えたアートホテル小倉ニュータガワの特選おせち
こだわったメニューと食材、技巧で作り上げた一年の門出にふさわしい招福おせちを完成させました
おすすめの四段重おせちの他に二段重おせちをご用意しおもてなし申し上げます

アートホテル小倉ニュータガワ



大正、昭和、平成、そして令和。田川旅館の料亭から始まり一世紀を越える時間の中で多くのお客様をおもてなししてまいりました。人生の節目をお過ごしいただくホテルとして、ご結婚式をはじめ、お子様の節句やご長寿祝い、各種記念日や日々の思い出、お勤め先でのイベントなど、様々なシーンに対応いたします。

菅原神社 幸運祈願の招福おせち



ご購入いただく皆様の1年間の幸運を願い菅原神社にて祈願を行っております。2024年の多くの方々のご幸運を願い、新しい気持ちで1年の初日を迎えられるよう、祈願祭を執り行われたおせち料理をお楽しみください。

※本年の幸運祈願は2023年10月4日に執り行います。

早割特典

11月15日までの購入でお得な特典

①北九州市内なら配達無料

12/31にご自宅まで配達いたします。
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)をプレゼントいたします。



4-5 人前

招福おせち四段重

和洋中三段・デザート一段
下記メニューの全段

¥ 32,400 税込

限定数 70 セット

老の重

ロブスター姿蒸し
数の子八方漬
梅麩白煮
カステラ伊達巻
するめ烏賊松前漬
渋皮栗の金団
栗紋り
鮭はんべん竹皮羽織
ピリ辛ほたて
ローストビーフ
蒸し鶏のパジル和え
カニテリーヌ
笹麩

武の重

海老のチリ煮
黒豆水晶 天・金箔
丸十ごま衣煮
いか中華和え
炙り又焼
子持昆布山海和え
田作り
芽吹き椎茸
黒酢酢豚
紅白蒲鉾
合鴨ガリック煮
二色甘露煮
紅白なます 天・とまと蜜煮

参の重

養老海老芝煮
帆立蟹甲焼
金柑蜜煮
いか胡麻味噌和え
つぶ貝山葵和え
海老軟紗焼
クラゲ中華和え
鱧照焼
煎照焼
寒梅餅
鶏松風
小鯛西京焼
都流し
鮑福良煮
若鶏南蛮漬

四の重

紅白ロールケーキ
苺大福
イチゴブラウニー
抹茶ブラウニー
マカロン3種
・レモン
・チョコ
・ラスベリー
ボンボンシヨコラ
・カシス
・いちご
ダブルベリームース
オペラ

招福おせち二段重

¥ 19,440

税込

限定数 30 セット

和洋中二段
上記メニューの老の重、武の重の組み合わせ



ふぐ刺し ふぐ鍋セット

¥ 23,760

税込

限定数 25 セット

ふぐ刺し・とらふぐアラ、身皮、皮のセット



ご予約受付期間

2023年8月1日～12月25日
※売り切れ次第終了となります

お渡し日時

2023年12月31日10時～20時

お電話でのご予約 | **093-521-7501**

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いたします。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。

早割特典

2023年8月1日～11月15日までにご注文時

①北九州市内なら配達無料

・12/31にご自宅まで配達いたします
・お時間指定は可能ですがご希望にお応えできない場合がございます

・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

上記の通りの生そば(つゆ付き)をプレゼントいたします