

# Autumn Party Plan 2017

## 秋のパーティープラン

9/1  
FRI



11/30  
THU



シーンに合わせてお選びいただけるセットプランをご用意致しました。  
人気のブッフェコースと卓盛コースは、シェフのこだわりのお料理と2時間の飲み放題付。  
懇親会・同窓会・歓送迎会など幅広い用途でご利用いただけます。

### ●セットプラン

和・洋の卓盛・ブッフェのお料理と2時間フリードリンク付のセットプランです。

#### 卓盛コース《10名様〜》

お一人様  
5,000円  
コールド3品  
ホット4品  
デザート1品

お一人様  
6,000円  
コールド4品  
ホット4品  
デザート1品

#### 2時間フリードリンク付

ビール 焼酎 日本酒  
ウイスキー ソフトドリンク  
ノンアルコールビール

+500円

#### ブッフェコース《30名様〜》

お一人様  
5,000円  
コールド7品  
サラダバー  
ブレッドテーブル  
ホット8品  
デザート5品

お一人様  
6,000円  
コールド8品  
サラダバー  
ブレッドテーブル  
ホット8品  
デザート5品

プラス500円で  
ドリンクメニューがグレードアップ!!  
ワイン(赤・白) 本格焼酎  
カクテル が追加できます。



卓盛コース・ブッフェコースは7,000円・8,000円プランもご用意しております。メニュー内容などは裏面をご覧ください。

### ●ご会食プラン

ご結納、ご法要後のご会食を初め、お宮参り後、お食い初め、ご長寿のお祝いなどに最適な個室をご用意しております。  
ご法要・ご法事・お顔合せ・七五三や大切なお客様のおもてなしなど、さまざまなご宴会、ご会食にご利用できます。

#### 洋食コース

お一人様 6,000円〜

#### 和食会席

お一人様 6,000円〜

前菜 スープ お魚料理 お肉料理 デザート コーヒーと小菓子

珍味 造り 煮物 焼物 揚げ物 蒸し鉢 酢の物 食事 水菓子

プラス  
フリードリンク  
プラン  
(2時間)

2,000円

・瓶ビール・日本酒  
・ウイスキー・本格焼酎  
・ワイン・カクテル  
・ソフトドリンク

1,000円

・ソフトドリンク各種

### 特典

日〜木曜日(祝日前日を除く)のご利用で、  
ワイン・本格焼酎・カクテルを追加料金無しで飲み放題!

※表記している料金はすべてお一人様の料金で、消費税が含まれております。

※画像はイメージです。メニューは仕入れ状況によって変わります。※少人数のご宴会も承っておりますのでお問合せください。

ART HOTEL

HIROSAKI CITY

アートホテル弘前シティ

〒036-8004 青森県弘前市大町1丁目1番地2号  
tel.0172-37-0700  
URL www.mystays.com/art-hirosaki-city  
E-mail art-hirosaki-city@mystays.com

ご予約・お問合せ  
宴会営業直通 tel

0172-37-9559

アートホテル弘前シティ

検索



●セットプランメニュー 和・洋の卓盛・ブッフェのお料理と2時間フリードリンク付のセットプランです。

卓盛コース《10名様～》

お一人様

5,000円

イタリアン・アンティパストミスト  
旬菜 烏賊紅葉和え 占地 三つ葉  
寿司 まぐろ サーモン 鯖しそ胡麻

鶏おかき揚げ 南京 青唐 レモン  
かれい萩蒸し 銀杏 小豆 丸十 菊花餡  
豚肩ロースのアリスタ りんごピューレ  
山かけそば

洋梨ジェラート 柿ゼリー アーモンドブラニネ

お一人様

6,000円

季節のお造り あしらい一式  
イタリアン・アンティパストミスト  
旬菜 秋刀魚の南蛮漬け 焼き葱  
寿司 まぐろ いか サーモン

茶碗蒸し 百合根 銀杏 占地 いくら餡  
銀鯉味噌幽庵杉板焼き 秋茄子  
牛タンとボルチーニのポッコンチーニ  
菊花そば

ピアンコマンジャーレ マスカットとグレーブ

お一人様

7,000円

季節のお造り あしらい一式  
フレンチ・オードヴルセクション  
旬菜 蟹と秋茄子の煮ごり 菊花浸し 占地  
寿司 中とろ 間八 いくら

養老蒸し 穴子 生湯葉 むかご  
サーモンのクーリビヤック カレークリーム  
牛リブロースのロースト ゆず胡椒風味ソース  
滑子そば

栗のティラミス りんごシャーベット

お一人様

8,000円

季節のお造り あしらい一式  
フレンチ・オードヴルセクション  
旬菜 子持ちししゃもの田楽焼き  
寿司 中とろ ほたて いくら

海老真丈の蓮根挟み揚げ 酢橘  
紅葉鯛の錦秋蒸し 人参 丸十 菊花餡  
牛フィレ肉のウェリントン風 トリュフソース  
松茸そば

チョコレートモンブラン カシスシャーベット

ブッフェコース《30名様～》

お一人様

5,000円

コールドカット  
秋刀魚のサオール ヴェネチア風  
ゆで豚の柚子胡椒ソース  
春菊と干し豆腐の和えもの  
旬の小鉢取り合わせ  
巻きずし各種  
冷やかけそば

ガーデングリーンサラダ  
ドレッシングとコンディメント

ブレッドテーブル

本日のスープ  
エビのチリソース煮  
白身魚の丹波蒸し 栗 占地 菊花  
鶏のコンフィ ヴィンコットソース  
牛肉とエリンギの胡椒炒め  
メツィ・リガトーニ"フンギ"きのご  
秋なすの四川風味煮込み  
ピッツァ"チチニエリ"しらす

アップルタルト  
バイクドチーズケーキ レーズン  
チョコレート&マロンムース  
パンナコッタ パーシモンソース  
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

6,000円

本日魚のカルパッチョ  
コールドカット  
サーモンマリナータ ババガナッシュ  
蒸し鶏の胡麻ピーナツソース  
揚げ豆腐のXO醤ソース  
旬の小鉢取り合わせ  
握りずし各種  
冷やかけそば

ガーデングリーンサラダ  
ドレッシングとコンディメント

ブレッドテーブル

本日のスープ  
エビのフリッター 山葵マヨネーズ  
白身魚の葱生姜蒸し 広東風  
鶏の西京白味噌煮  
鰯やき 長芋 南京 青唐  
牛すね肉のペポーソ トスカーナ風  
トロフィエ カラスミ レモンソース  
秋ナスのラザーニャ

チェストナツタルト  
キャラメル&ベアムスケーキ  
カシスティラミス  
カボチャのブディーノ  
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

7,000円

本日のお造り 妻一式  
コールドカット  
サーモンのミルフィーユ  
鴨のジャスミン茶いぶし  
鶏砂肝の冷菜  
旬の小鉢取り合わせ  
握りずし各種  
冷やかけそば

ガーデングリーンサラダ  
ドレッシングとコンディメント

ブレッドテーブル

本日のスープ  
エビとナッツの甘酢辛子炒め  
白身魚と豆腐の重ね蒸し  
秋刀魚の有馬煮 牛蒡 水菜  
鴨つみれの治部煮  
秋なすと豚肉の辛み炒め  
鶏のフリカッセ きのご添え  
パスタのグラティネ

ローストビーフ カービングサービス

メイプル・バナナタルト  
カシスとマロンのパウンドケーキ  
シナモンアップルチーズケーキ  
クレーム・キャラメル  
フレッシュフルーツ

コーヒー、紅茶

お一人様

8,000円

本日のお造り 妻一式  
コールドカット  
鴨のテリーヌ レンズ豆サラダ  
子持ちししゃもの香り漬け  
もやしの湯葉巻き 生姜ソース  
旬の小鉢取り合わせ  
握りずし各種  
冷やかけそば

本日の野菜  
ガーデングリーンサラダ  
ドレッシングとコンディメント

ブレッドテーブル

本日のスープ  
天ぷら 天出汁、変わり塩  
ほたて貝の黒豆ソース蒸し  
鮭のけんちん蒸し 菊花餡 いくら  
魚のクネル オマールソース  
豚の角煮 上海風 根菜添え  
セップと鶏のアン・クルート  
カスレ・トゥルーズ

鉄板焼き 国産牛ステーキ

ミルフィーユ・ヴァニーユ  
シャルロット・マロン  
シブースト・ポワール  
ブランマンジェ ミラベルのクーリ  
フレッシュフルーツ

コーヒー、紅茶

追加料理

各プランにお好みで  
料理を追加できます  
(すべてお一人様料金)

お造り 三点盛り 妻一式	¥1,000	サラダ	¥500
ハモン・セラーノ (スペイン産 熟成生ハム)	¥1,000	パスタ	¥500
天ぷら盛り合わせ	¥1,000	茶碗蒸し	¥500
大エビのチリソース	¥1,000	そば	¥500
フカヒレの姿煮	¥2,000	ピッツァ	¥500
鉄板焼き 国産牛ステーキ	¥2,000	点心 2種	¥500
ローストビーフ カービングサービス	¥2,000	季節のフルーツ	¥800
		ケーキセット (コーヒーまたは紅茶付き)	¥800

お土産用・お祝用の焼菓子やケーキなど  
ご予算に合わせて承ります

ホテルメイドの焼菓子の詰め合わせやパウンドケーキ、  
アニバーサリーケーキなどもご注文いただけます。

※表記している料金には全て消費税が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況によって変わります。  
※会食プランのメニュー詳細はお問合せください。 ※メニュー等のご希望がございましたらお申し付けください。