

Autumn Party Plan 2018

秋のパーティープラン

9/1
SAT



11/30
FRI



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2品
ホット4品
デザート1品

お一人様
6,000円
コールド3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

フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪 烏賊 鯖しそ胡麻

串揚げ色々 特製ソース
鱈のヴィチエンツァ風 栗とインゲン豆
鶏モモ肉のソテー シャスール風ソース
山かけそば

洋ナシのシャーベット アーモンドブラリネ

お一人様

6,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪 烏賊 鯖しそ胡麻

養老蒸し 零余子 銀杏 湯葉 銀鮎
魚介のクリーム煮 ディエップ風
豚肩ロース肉のロースト くるみのベルシャード
菊花そば

ブランマンジェ マスカットとグレープ

お一人様

7,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪中トロ 帆立 いくら

吹き寄せ揚げ 変わり塩
白身魚のクネル オマールソース
和牛ホホ肉の赤ワイン煮 コーンポレンタ添え
滑子そば

ミラベルのタルト ローズマリーの香り

お一人様

8,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪中トロ 帆立 いくら

丹波蒸し 海老真丈 鱈甲鮎
サーモンのクーリビヤック セップ茸とキノア
国産牛ロース肉のポワレ フォレストイエ風
錦秋そば

カシスのモンブラン ヨーグルトソルベ

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
春菊と干し豆腐の前菜
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
鶏のおかき揚げ
小エビと玉子の炒め
白身魚の秋蒸し 菊花鮎
牛肉とエリンギの胡椒炒め
茄子の四川風辛味煮込み
サーモンのヒヨコ豆入りフジッリ
ピッツァ・チチニエリ

キャラメルパウンドケーキ
シナモンアップルチーズケーキ
カフェティラミス
カボチャのブディノ
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
パバガナッシュとスモークサーモン
白いんげん豆のからすみサラダ
蒸し鶏の胡麻ピーナツソース
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
エビのチリソース煮
白身魚の葱生姜蒸し
鯖の西京白味噌煮
鶏と南瓜の鉄やき
牛肉の煮込み ペポーゾ
マッシュルームのベンネ
秋ナスのロトリーニ

チェストナツタルト
ベイクドチーズケーキ レーズン
洋ナシとキャラメルのみースケーキ
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

7,000円

本日のお造り 妻一式
コールドカット
ソーセージのプリオッシュ包み
秋野菜のギリシャ風マリネ
鴨のジャスミン茶スモーク
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
エビのマヨネーズ炒め
白身魚の中国ハム蒸し
秋刀魚の香り焼き
鴨つみれ治部煮仕立て
若鶏のフリカッセ
茄子と豚肉の辛味炒め
ラザニア

ローストビーフ カービングサービス

メープル・バナナタルト
イチジクのパウンドケーキ
カシスとマロンのみースケーキ
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
パテ・アンクルート
フォワグラのフォンダン
湯葉巻き ジンジャーソース
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
帆立貝のXOソース炒め
白身魚と豆腐の香葉蒸し
サーモンのムニエル ジュネーブ風
鴨のロースト スパイス風味
セップ茸のタリアテッレ
カスレ・トゥルーズ

鉄板焼き 国産牛ステーキ

ミルフィユ・ヴァニーユ
マロンのシャルロット
洋ナシのシブースト
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

各プランにお好みて
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
天ぷら盛り合わせ	¥ 1,000	パスタ	¥ 500
握り寿司	¥ 1,000	茶碗蒸し	¥ 500
大海老のチリソース	¥ 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	¥ 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。