

2時間の飲み放題が付いた選べるプラン

お祝い・お顔合わせ・法要後のご会食、各種懇親会に至るまでシーンに合わせてお選びいただけるプランをご用意いたしました。

卓盛プラン

卓盛プランは10名以上からお申込みいただけます。
幅広い用途でご利用いただける内容となっております。

STANDARD PLAN

6,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



UPGRADE PLAN

7,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



▲写真は6,000円「スタンダードプラン」のイメージとなります
※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※表記している料金は全て消費税込み（お一人様）となっております。

SPECIAL PLAN

8,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉

STANDARD PLAN

バラエティー豊かなメニューが人気の
スタンダードプラン

お一人様 6,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
イタリアン・アンティパスト・ミスト

寿司；
鮪 烏賊 筋子 酢取生姜

ホットアイテム；
鶏肉とピーナッツの辛子炒め
鯖と秋茄子のブッラーダ プルスケットタ添え
アリスタ・ディ・マイアール（豚肉のロースト）モスタルダ

デザート；
マスカットのジェラート

UPGRADE PLAN

旬の食材にシェフの技巧を加えた
アップグレードプラン

お一人様 7,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
本日魚のカルパッチョ
メディタレニアン・アペタイザー・ディライト

寿司；
鮪 烏賊 鯛 酢取生姜

ホットアイテム；
豚スベアリブの黒豆ソース蒸し
鯖のムニエル ほうれん草とマッシュルームクリーム
ペポーゾ（牛肉の赤ワイン煮込み）コーンポレンタ

デザート；
葡萄とジャスミンのブランマンジェ

SPECIAL PLAN

贅沢なひと時を演出するワンランク上の
スペシャルプラン

お一人様 8,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
季節のお造り 氷鉢盛り あしらいい式
フレンチ・オードブル・セレクション

寿司；
中トロ 間八 いくら 酢取生姜

ホットアイテム；
海老とイカの二種盛り（チリソース煮・X.O醬炒め）
真鯛のヴァーブル プールブランソース ビストウーのバスタ
国産牛サーロインと秋野菜のロースト ジャスールソース

デザート；
クープ・グラッセ 洋梨とジャンドゥーヤ

ブッフェプラン

BUFFET PLAN

前菜からメインまで
お好みのお料理を
愉しめるブッフェプラン

6,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

7,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

8,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

ブッフェプランは30名以上からお申込みいただけます。
カジュアルなパーティーにもおすすめのプランです。

ブッフェは30名様以上からご予約を承っております

お申込み人数分の提供となりますので、お料理が不足した場合でも追加されることはありません。
「食べ放題」とは異なりますことをご留意くださいますよう、お願い申し上げます。

MENU

- コールドセクション
- サラダバー
- プレッドテーブル
- ホットセクション
- デザートセクション
- コーヒー、紅茶

※6,000円プランの内容です。

■ 上記メニュー

+ ■ アクティブステーション；ローストビーフのカービングサービス

■ 上記メニュー

+ ■ アクティブステーション；鉄板焼き 国産牛サーロインステーキ

+ ■ 天ぷらの実演

プラン共通ドリンク

卓盛プラン・ブッフェプランのフリードリンクメニュー
プラス 500円で本格焼酎、ワイン、カクテルが付きます。

2時間飲み放題

時間延長要相談

DRINK MENU

- 瓶ビール ● 焼酎（芋 / 麦） ● ウイスキー ● 日本酒
- ノンアルコールビール ● ウーロン茶 ● コカ・コーラ
- オレンジジュース ● アップルジュース ● ジンジャー・エール



＼グレードUP／
+ 500円

ワイン、本格焼酎、
カクテル各種追加

※メニュー以外のお飲物は別途料金となります。
※お酒のお持ち込み等は必ずご相談ください。

9～11月ご宴席限定の特典

日曜から木曜限定！ワイン・本格焼酎・カクテルが追加料金無しで飲み放題

■ 祝日前日を除く、日曜～木曜にご宴会を実施の場合は、追加料金なしでワイン、本格焼酎、カクテルが飲み放題メニューに追加されます。
※金曜・土曜、祝日前日の場合は、プランの料金をプラス500円（税込み／お一人様）追加となります。

各プラン・ご会食のご予約は実施日の10日前よりお受けしております。

オプションメニュー

デザートブッフェや鉄板焼き、お子様用のお料理など
オプションメニューを追加することができます。



卓盛プランに追加でお楽しみいただけます。オプションメニューはお一人様の料金となります。

追加メニュー

季節のお造り 三点盛り 妻一式	¥ 1,500
ふかひれ姿煮	¥ 2,500
北京ダック	¥ 1,500
海老のチリソース煮	¥ 900
麻婆豆腐	¥ 700
上海焼きそば	¥ 600
茶碗蒸し	¥ 500
天ぷらそば	¥ 500
煮干し中華そば	¥ 500
コーヒー または 紅茶	¥ 400

実演コーナー

出来立てのお料理をシェフがお取り分けいたします

ローストビーフ カービングサービス	¥ 2,200
鉄板焼き；国産牛サーロインステーキ	¥ 2,200
鉄板焼き；鮑ステーキ	¥ 2,500
帆立貝のボワレ	¥ 1,200
寿司	¥ 1,500
天ぷら	¥ 1,000
そば	¥ 500
季節のフルーツ カットサービス	¥ 800

その他メニュー

デザートブッフェ（30名様より）	¥ 1,000
お子様プレート 6歳までのお子様向け	¥ 3,630
お子様コース 12歳までのお子様向け	¥ 6,050

ホテルのお土産

事前のご予約で、ホテルメイドの焼菓子やパウンド
ケーキをお土産としてお付けすることができます。

事前のご予約にて

オークレールの人気お土産ラインナップ

- プレミアムアップルパイ ¥ 2,160
- アップルブランデーケーキ ¥ 1,404
- 季節のパウンドケーキ ¥ 1,296 ～
- バナナブレッド ¥ 1,296

- ギフトセレクション ¥ 2,376 ～

焼菓子詰め合わせ「ギフトセレクション」
※パウンドケーキの種類・品数で料金が異なります



▲詰め合わせの内容はご相談ください ※写真はイメージです

会場使用の備品

ビンゴゲーム、カラオケ、プロジェクター・スクリーンの
使用や、コンパニオン、花束の手配もお任せください。

ご来賓や余興のための御控室・御着替室、客室のご利用などもお気軽にご相談ください。

※表記する料金は全て消費税が含まれております。 ※使用画像はイメージです。

和食・洋食・和洋折衷のコース料理

祝いのお食事・お顔合わせ・法要後のご会食や大切なお客様のおもてなし、
会議や総会・勉強会に至るまで、用途に合わせてご利用いただけます。

フランス料理

シェフ渾身のフレンチはお顔合わせやお祝いの
御席におすすめです。

8,000円 全7品 オードブル、スープ、魚料理、メインディッシュ（肉料理）、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 スタンダードなフレンチを楽しみたい方におすすめのコース。

10,000円 全8品 オードブル、スープ、魚料理、メインディッシュ（牛肉料理）、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 県産食材を使用したフレンチを楽しみたい方におすすめのコースです。

12,000円 全8品 オードブル、スープ、魚料理、氷菓、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 食材にこだわったワンランク上の本格的なフルコースをお楽しみいただけます。

※ 15,000円のフルコースもご用意しております

日本料理

会議や総会などでのお食事、法事などの会食で
和食を楽しみたいお集まりにおすすめです。

3,500円 全7品 造り、焼物、煮物、揚げ物、蒸物、食事、水菓子
松花堂 各種会合のお食事や、会議・説明会などのお食事にもおすすめです。

6,000円 全9品 先付、前菜、造り、焼物、煮物、揚げ物、酢の物、食事、水菓子
会席料理 会席コースをご希望のお食事会の御席におすすめです。

8,000円 全10品 先付、前菜、造り、焼物、蒸鉢、煮物、揚げ物、酢の物、食事、水菓子
会席料理 県産食材や旬の食材を使用した和会席を存分にご堪能いただける贅沢なコースです。

※ 10,000円・12,000円の会席料理もご用意しております

折衷料理

和食・洋食の料理長が饗宴する味わい深い
折衷料理をご堪能いただけます。

8,000円 全9品 前菜、造り、寿司、蒸鉢、煮物、国産牛ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶
折衷料理A スタンダードな和洋折衷のコース料理です。

10,000円 全9品 前菜、造り、寿司、蒸鉢、魚料理、国産牛ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶
折衷料理B 旬の食材を取り入れた和洋が織りなす豪華なコース料理です。

※ グレードアップにつきましては お気軽にご相談ください

※表記するコース内容は一例となります

フリーフロー

上記の各コースにプラスで2時間の飲み放題を
お付けすることができます。

2,200円 120分 瓶ビール、日本酒、ウイスキー、本格焼酎、ワイン、カクテル、ソフトドリンク各種
飲み放題 お酒をお楽しみいただきたい方におすすめのプランです。※ノンアルコールビール含む

1,100円 120分 ソフトドリンク各種 ※ノンアルコールビール含む
飲み放題 ソフトドリンクの120分飲み放題プランです。

※ 単品メニューもご用意しておりますので お気軽にご相談ください

※表記する料金は全て消費税が含まれております。 ※使用画像はイメージです。 ※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

バンケットホール

高さ5mの天井と広々とした550㎡の「プレミアホール」をはじめ
「アメジスト」「スカイバンケット」での多様なアレンジをご提案いたします。

3F Premier Hall

プレミアホール

アートホテル弘前シティ最大の会場

最大着席400名の大宴会場で、学会・祝賀会・総会・講演会、
披露宴などお客様の様々なニーズにお応えいたします。
2分割利用が可能な会場です。

※ 2分割時の名称：エメラルド / サファイア



面積：550㎡ 最大収容人数：600名（立席）/400名（着席）

Emerald/Sapphire

エメラルド / サファイア



エメラルド/サファイア 面積：270㎡ 最大収容人数：250名（立席）/160名（着席）



3F Amethyst

アメジスト

講演会やセミナー、小規模懇親会に

Web講演・セミナー、会議、懇親会など幅広い用途でご利用
いただける、4分割利用が可能な中宴会場です。

※ 4分割時の名称：ダイヤモンド / オパール / ガーネット / トパーズ



面積：250㎡ 最大収容人数：160名（立席）/140名（着席）

Diamond/Opal/Garnet/Topaz

ダイヤモンド / オパール / ガーネット / トパーズ



分割時：面積：63㎡ 最大収容人数：40名（立席）/30名（着席） ※トパーズのみ59㎡



12F Sky Banquet

スカイバンケット

岩木山を眺望できる最上階の会場

唯一外の景色をご覧になれる宴会場です。
婚礼、懇親会、各種会議やセミナーに至るまで、少人数で
ご利用いただけます。



面積：214㎡ 最大収容人数：100名（立席）/80名（着席）

4F Jasmine & Margaret

ジャスミン & マーガレット



面積：42㎡ スクール18名、着席20名 会議やWeb講演会などにおすすめです。



全会場に有線LANを完備しております

■ 1回線 11,000円（税込）お気軽にご相談ください

全館でWi-Fiをご利用いただけます

■ パソコンや通信端末の設定方法など、マニュアル以上の内容は対応致しかねます。
■ セキュリティやインターネットサービスのご利用についてはお客様の責任範囲と
なりますので、ご承知の上でご利用ください。

Smoking Area

喫煙所

3Fに設置されております。

※2Fにもございます



ART HOTEL

アートホテル 弘前シティ

青森県弘前市大町1-1-2
TEL 0172-37-0700 FAX 0172-37-1229
https://www.art-hirosaki-city.com/



| 宴会のご予約・お問合せ |

ご入会の申込・登録はこちら

登録後すぐに レストランで

5%OFF

※個人宴会・婚礼は5%OFFの対象外となります

※ご精算前に事前の入会・登録が必要となりますのでご注意ください。
※一部5%OFF対象外の場合がございます。



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

TEL.0172-37-9559