

リモートで楽しむホテル厳選のお料理

総会・会議・各種会合の懇親会の代わりに、職場やご自宅でホテルの味をお持ち帰りいただけるプランをご用意いたしました。

リモートプランA

REMOTE PLAN A

5,000円

和・洋折衷折詰料理

〈会場使用料付き〉



内容 ●和洋折衷の折詰料理 ※画像は5,000円プランのお料理です
●総会・会議などの会場使用料(1時間分を含む) ※時間の延長は別途追加となります

リモートプランB

REMOTE PLAN B

7,000円

和・洋折衷折詰料理

〈会場使用料付き〉



内容 ●和洋折衷の折詰料理 ※画像は7,000円プランのお料理です
●総会・会議などの会場使用料(1時間分を含む) ※時間の延長は別途追加となります

リモートプランのご利用・ご注文は5名様以上より承ります。

オプションでプランにホテルメイドの焼菓子などをお付けすることができます。

■焼菓子詰め合わせ 1,080円 / 2,160円 / 3,240円 ■バナナブレッド 1,080円 ■アップルブランデーケーキ 1,296円 (一例です)
※事前に商品をお選びいただき、ご予約にて承ります。 ※ご予算に応じて対応可能ですので、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。

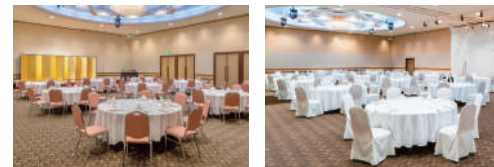
※2分割時の名称：エメラルド / サファイア



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。

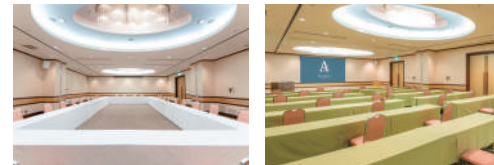
※4分割時の名称：ダイヤモンド/オパール/ガーネット/トパーズ



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。

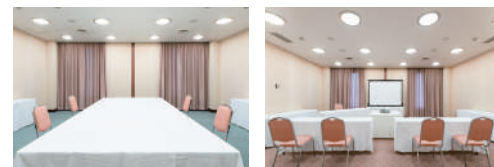


面積:214㎡ 最大収容人数:100名(立席)/80名(着席)

全会場に有線LANが完備されております(1回線11,000円税込)

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。

Smoking Area

喫煙所

3Fに設置されております。

※2Fにもございます



Infectious disease countermeasures

感染症対策



非接触型サーマルカメラ付自動検温器 / 業務用ジアイーノ(3台設置)
二酸化炭素濃度測定器 / 飛沫防止用アクリル板の設置 / マスクケース設置 など

ART HOTEL

HIROSAKI CITY

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/

ホテル公式HPは
こちらから ▶▶▶▶

QRコードを
読み取りください



【駐車場】

●100台(立体・平面駐車場)
●ご宴会利用者提携駐車場
をご利用いただけます
Google My Map でご確認
いただけます ▶▶▶▶▶▶▶▶



| 宴会のご予約・お問合せ |

TEL.0172-37-9559

忘新年会プラン

PARTY PLAN

2021.12.1~2022.2.28



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

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・七五三や大切なお客様のおもてなし、
会議や勉強会、テーブルマナーに至るまで、様々なシーンにご利用いただけます。

フランス料理

気軽なコースから本格的なフルコースまで
ご用意しております。

3,500円 全6品 オードブル、スープ、魚料理、メインディッシュ（鶏肉料理）、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 お気軽なコースをご利用いただけます。

5,000円 全6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 スタンダードのコースをお楽しみいただけます。

7,700円 全7品 オードブル、スープ、魚料理、水菓、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 県産食材をふんだんに使用した本格的なフランス料理のフルコースです。

※ 8,000円・10,000円・12,000円のフルコースもご用意しております



日本料理

ランチをはじめ法事・慶事など各種会合に
ご利用になれます。

2,500円 松花堂弁当 造り、焼物、煮物、揚物、食事、水菓子
会議や説明会などのお食事としてご用意しております。

3,500円 松花堂弁当 造り、焼物、煮物、揚物、蒸物、食事、水菓子
各種会合のお食事としてもご利用になれます。

4,500円 全9品 先付、前菜、造り、焼物、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子
会席料理 ミニ会席としてお楽しみいただける内容です。

5,500円 全10品 先付、前菜、造り、焼物、蒸鉢、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子
会席料理 旬の食材を使用した和会席を存分にお楽しみいただけます。

※ 8,000円・10,000円・12,000円の会席もご用意しております



折衷料理

和洋各料理長の饗宴をお楽しみいただける
内容となっております。

6,000円 全9品 前菜、造り、寿司、蒸鉢、煮物、鮑ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 和洋折衷のコース料理をお楽しみいただけます。

8,000円 全9品 前菜、造り、寿司、蒸鉢、魚料理、和牛ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶
コース料理 スタンダードのコースをお楽しみいただけます。

※ 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



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。

2,000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 お酒を存分に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

1,000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

フリーフローメニュー	
■ 瓶ビール	■ オレンジ
■ 焼酎	■ アップル
■ ウイスキー	■ ウーロン茶
■ 日本酒	■ ジンジャー・エール
■ ワイン(赤・白)	■ コカ・コーラ
■ カクテル各種	
■ ノンアルコールビール	

※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。

2時間の飲み放題が付いた各種プラン

10名様以上の忘新年会のご宴会におすすめのプランは
冬の食材をふんだんに使用したお料理をご用意いたしました。

卓盛プラン

STANDARD PLAN

5,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードック付き〉

UPGRADE PLAN

6,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードック付き〉

SPECIAL PLAN

7,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードック付き〉



※写真は7,000円プラン一例です

M E N U コールドアイテム；イタリアン・アンティパスト・ミスト（盛り合わせ）

5,000円 寿司； 鮪 寒鰯 蟹巻き
ホットアイテム；鶏の唐揚げ マンダリン・バターソース / 鱈のミルク煮 ヴィチエンツァ風 / 豚肩ロース肉のコンフィとレンズ豆ラガー
デザート；ナポリ風パバ イチゴのジェラート添え

M E N U コールドアイテム；フレッシュサーモンの広島式お刺身サラダ / メディタレニアン・アベタイザー・ディライト

6,000円 寿司； 鮪 寒鰯炙り ずわい蟹
ホットアイテム；豆腐とホタテのブラックビーンズソース蒸し / 白身魚のポワレ デュグレレ風ソース / 牛ホホ肉の赤ワイン煮 ニンジンのクミン風味グラッセ
デザート；ボネ（カカオプディング）蜜柑シャーベット

M E N U コールドアイテム；季節のお造り あしらい一式 / フレンチ・オードブル・セレクション

7,000円 寿司； 鮪中トロ 帆立 ずわい蟹
ホットアイテム；蒸しエビのガーリック葱ソース / 魚介のセート風ブリーッド / ローストビーフ ナチュラルジュ ヨークシャーブディング
デザート；グレープとレモンガラスジュレ、ヨーグルトパルフェ

■ 感染症対策として、卓盛のお料理は個人盛り対応にすることができます。

忘新年会ご宴席限定の特典

■ 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、プランの料金にプラス500円（税込み / お一人様当たり）追加となります。

オプションメニュー

各プランにお好みのお料理を追加することができます。
お子様用のお料理や、デザートbuffet、鉄板焼きなどのメニューも充実。



季節のお造り 三点盛り 妻一式 …………… ¥1,200
大エビのチリソース煮 …………… ¥1,000
フカヒレのあんかけ茶碗蒸し …………… ¥800
天ぷらそば …………… ¥500
煮干し中華そば …………… ¥500
コーヒー または 紅茶 …………… ¥400

デザートbuffet（30名様より） …………… ¥1,000
お子様プレート 6歳までのお子様向け …………… ¥2,500
お子様プレート …………… ¥3,000
お子様コース 12歳までのお子様向け …………… ¥5,000

出来たてのお料理をシェフがお取り分け

ローストビーフ カービングサービス …………… ¥2,000
鉄板焼き；国産牛サーロインステーキ …………… ¥1,800
鉄板焼き；鮑ステーキ …………… ¥1,600
帆立のポワレ …………… ¥1,000
寿司 …………… ¥1,200
天ぷら …………… ¥1,000
そば …………… ¥500
季節のフルーツ カットサービス …………… ¥800

buffetコースは感染症対策を万全に対応

ご希望の方はお気軽にご相談ください。

buffetプラン

■ buffetは30名様以上からご予約を承っております
■ 季節によりメニューが変更になります

6,000円 7,000円 のプランもございます

BUFEET PLAN

5,000円

和・洋buffet

〈2時間フリードック付き〉

buffetを安心してご利用いただくための対策を実施しております！

■ トング・箸などは15分毎に交換致します。
■ お料理を取り分ける際のアルコール消毒及びビニール手袋着用をお願いしております。
■ 飛沫対策として、お食事中以外はマスクの着用をお願いしております。
■ 二酸化炭素濃度測定器を設置しております。
■ 大会会場の空調設備は大型換気システムを導入しており、空気の入れ替えが行われます。
（空調設備換気量計算書より：1時間あたりの風量が11,300³/h、大会会場の体積が3,080³ありますので、1時間あたりの換気は3.66回行われる計算となります。）
小宴会場・中宴会場は業務用ジョアイノを設置し定期的な換気を行なっております。

プラン共通 フリードリンクメニュー

卓盛プラン・buffetプラン、2時間フリードリンクのメニューです。

● 瓶ビール ● 焼酎 ● ウイスキー ● 日本酒 ● ノンアルコールビール
● オレンジ ● アップル ● ウーロン茶 ● ジンジャー・エール ● コカ・コーラ

プラス 500円で本格焼酎（芋・麦）、ワイン（赤・白）、カクテルをご用意できます。

※上記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。

■ 各種プラン・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。