

2時間の飲み放題が付いたプラン

10名様以上の歓送迎会や各種ご宴会におすすめの卓盛プランは
春の食材をとりいれた色鮮やかなお料理をご用意いたしました。

STANDARD PLAN

カジュアルに楽しむ
和洋折衷の
スタンダードプラン

5,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードリンク付き〉



MENU

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）
寿司：鮪 桜鯛 花山葵巻
ホットアイテム：
やわらか蒸し鶏のネギ醤油ソース / サーモンのソテー アロマートとトマトソース /
豚肉のロースト シャルキュエール風
デザート：オレンジプディノ カモミールグラニータ

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

6,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードリンク付き〉



MENU

コールドアイテム：甘エビと鯛のカルパッチョ /
メディタレニアン・アベタイザー・ディライト
寿司：鮪 平政 桜鯛棒寿司
ホットアイテム：大エビのチリソース煮 /
鱈のドラート サルサ・ヴェルデ風 /
牛ホホ肉のラグー ボレンタと野菜のグレモラータ
デザート：パンナコッタ 柑橘類のカaramelソース

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。

- 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。
- 人数の変更最終受付は実施日の3日前としております。

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

7,000円

和・洋折衷卓盛料理

〈2時間フリードリンク付き〉



MENU

コールドアイテム：季節のお造り あしらiewicz /
フレンチ・オードブル・セレクション
寿司：鮪中トロ 槍烏賊 煮蛤
ホットアイテム：北京ダック 特製味噌 チャイニーズクレープ /
桜鯛とホタテ貝のボワレ サフランソース /
ローストビーフ ナチュラルジュ 春野菜のエチュペ
デザート：イチゴのティラミス

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です。



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
帆立のボワレ ¥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

※表記している料金は全てお一人様分となります。

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 PLAN

バラエティー豊かな
メニューを楽しめる
buffetプラン

5,000円～

和・洋buffet

〈2時間フリードリンク付き〉

- 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

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。
- 大宴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1,300³/h、大宴会場の体積が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アイーノを設置し定期的な換気を行なっております。

卓盛・buffetプラン共通フリードリンクメニュー

- 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。

リモートで楽しむホテルのお料理

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。

REMOTE PLAN

其々の場所で
同じ料理を楽しむ
リモートプラン

Aプラン Bプラン
5,000円/ 7,000円

和洋折衷折詰料理

〈会場使用料1時間含む〉

内容

- 和洋折衷の折詰料理
- 総会・会議などの会場使用料（1時間分）

※会場使用時間の延長は別途追加となります。
※季節・仕入れ状況によりメニューが変更になります。



Aプラン
5,000円

- 和洋折衷の折詰料理
- 会場使用料（1時間分）

※画像は5,000円プラン一例



Bプラン
7,000円

- 和洋折衷の折詰料理
- 会場使用料（1時間分）

※画像は7,000円プラン一例

和食・洋食・和洋折衷のコース料理

お祝いのお食事会・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用途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 コース料理 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
お気軽なコースをご利用いただけます。

5,000円 全6品 コース料理 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
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 コース料理 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
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 会席料理 先付、前菜、造り、焼物、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子
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 会席料理 先付、前菜、造り、焼物、蒸鉢、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子
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 コース料理 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
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 コース料理 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
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 飲み放題 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
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 飲み放題 ソフトドリンク各種 ※ノンアルコールビール含む
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。

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	■ シンジャ・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			

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。

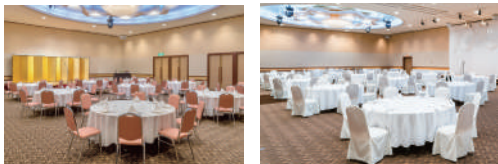
※ 2分割時の名称：エメラルド / サファイア



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)

感染症対策・感染防止グッズ

安心してご利用いただけるよう、宴会場及び館内共用部において徹底した
感染症予防対策を実施しております。

【宴会場における取り組み】

- 館内入口・会場ホワイエに非接触型サーマルカメラ付き自動検温器を設置しております。
- 施設内・トイレ・クローク・会場入口・受付などにアルコール消毒液を設置しております。
- 宴会場の定期的な換気・自動換気(大宴会場は大型換気システムを導入)を実施しております。
- 手すり、ドアノブ、エレベーターのボタンなど不特定多数の人が接触する物品の頻繁消毒をしております。
- 一定の距離を保つ席配置や人数・時間の制限など、密度低減を図る工夫をしております。
- 料理のトング、箸、サーバースプーン、レードルなど定期的に交換しております。
- 飛沫対策のアクリル板の設置、マスクケースの設置の他、ビニール手袋ご希望の方にお渡し致します。
- 必要に応じ、休業または縮小営業、各種イベントの休止をする場合がございます。



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 で確認
いただけます ▶▶▶▶▶▶▶▶



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

| 宴会のご予約・お問合せ |

TEL.0172-37-9559