

Spring Party Plan 2020

春のパーティープラン

3/1
SUN

....▶

5/31
SUN



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buffet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。
歓送迎会・謝恩会・懇親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・buffet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 全8品

5,000円

お一人様 全9品

6,000円

お一人様 全10品

7,000円

お一人様 全11品

8,000円

buffetコース 《30名様〜》

お一人様

5,000円

コールド7品
サラダバー
ブレットテーブル
ホット8品
デザート5品
コーヒー、紅茶

お一人様

6,000円

コールド8品
サラダバー
ブレットテーブル
ホット8品
デザート5品
コーヒー、紅茶

お一人様

7,000円

コールド8品
サラダバー
ブレットテーブル
アクティブステーション
ホット8品
デザート5品
コーヒー、紅茶

お一人様

8,000円

コールド9品
サラダバー
ブレットテーブル
アクティブステーション
ホット8品
デザート5品
コーヒー、紅茶

各プラン **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

プラス
500円

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!



●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、ご会食に利用できます。

洋食コース

お一人様 **8,470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

和食会席

お一人様 **6,050円〜**

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)

2,200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

1,100円

・ソフトドリンク各種

特典 日曜〜木曜日限定!! ★ワイン・本格焼酎・カクテルも飲み放題! ★(祝日前日を除く)

※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

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・洋の卓盛またはブッフェのお料理と2時間のフリードリンク付のセットプラン

卓盛コース

10名様～

お一人様

5,000円

フレンチ・オードヴルセクション(3種)
寿司; 鮪 サーモン 野沢菜巻

鶏肉の唐揚げ 香味ソース たけのこ添え
鱈のポワレ サフラン・ソース トマトコンフィ
豚肉のシャルキュティエール風 ブロッコリーとマイコ

ヨーグルトソルベ エルダーフラワー
ピンクグレープフルーツ

お一人様

6,000円

本日鮮魚のカルパッチョ
フレンチ・オードヴルセクション(3種)
寿司; 鮪 サーモン 野沢菜巻

小エビのチリソース煮 アスパラ菜添え
鱈のムニエル グルノーブル風 春キャベツのエチューベ
豚フィレ肉のフォワイヨ風 レンズ豆煮込み マスタード・ソース

桜の香るブランマンジェ ラズベリーソルベ

お一人様

7,000円

季節のお造り あしらいい式
フレンチ・オードヴルセクション(3種)
寿司; 鮪中トロ 赤貝 花山葵巻

大エビと春野菜の炒め 翡翠豆腐添え
鯛と蟹のパイ包み焼き ショロン・ソース
牛ロース肉のローストボム・リヨネーズ赤ワインソース
茶そば 山菜(個人盛り)

バラのクリーム・ブリュレイチのソルベとジュレ

お一人様

8,000円

季節のお造り あしらいい式
フレンチ・オードヴルセクション(3種)
寿司; 鮪中トロ 赤貝 花山葵巻

玉地蒸し 蟹あん掛け(個人盛り)
ほたて貝とアスパラガスのXOソース炒め
本日鮮魚と豆腐の重ね蒸し 香菜のソース
牛フィレ肉のムース包み焼き 野菜のニヴェルネ風
茶そば 鯉甘露煮(個人盛り)

ヌガーグラッセ ピスタチオ、イチゴとルバーブ

ブッフェコース

30名様～

お一人様

5,000円

コールドカット
サーモンマリネ フマイユとオレンジ
いいだこのタブレサラダ
ゆで豚と春野菜のにんにくソース
旬菜の小鉢取り合わせ
巻きずし各種
冷やしそば

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
海老とたけのこの掻き揚げ
白身魚の磯蒸し
揚げ鶏のレモンソースかけ
牛肉のオイスターソース炒め
豚肉とひよこ豆のブラザーティ
あさりとルッコラのパッケリ
ピッツァ・プリマヴェーラ

ピスタチオパウンドケーキ
ヨーグルトベリームースケーキ
オレンジのプディーノ
ピアンコマンジャール
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

6,000円

本日鮮魚の広東式お刺身
コールドカット
レンズ豆と鮪のタルタル
魚介のギリシャ風マリネ
干し豆腐といいだこの冷菜
旬菜の小鉢取り合わせ
握りずし各種
冷やしそば

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
鶏の若布衣揚げ
白身魚の桜蒸し 銀鮎
サーモンインパデッラ サルサ・ヴェルデ
エビのチリソース煮 グリンピース
豚肉とキャベツの辛味噌炒め
仔牛のトマト煮 グレモラータ
たけのこのガルガネッリ

グリーンティーチーズケーキ
チェリーティラミス
ジャスミンとハチミツのプディーノ
パナコッタ アプリコットソース
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

7,000円

季節のお造り あしらいい式
コールドカット
パテ・ド・テット グリビッシュソース
鯉のエスカベッシュ バルサミコ風味
ゆで鶏の辛味噌ソース和え
旬菜の小鉢取り合わせ
握りずし各種
冷やしそば

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
あいなめの木の芽焼き
サーモンエスカロップ アロマート添え
エビとブロッコリーの炒め アマニ風味
鴨つみれ 大根 花人参 うすい餡
豚肉ときくらげの卵炒め
仔羊と春野菜のナヴァラン
シュークルート

ローストビーフ カービングサービス

ブルーベリータルト
ベルガモットオレンジムースケーキ
バナナのサバラン
ピスタチオクリームブリュレ
フレッシュフルーツ

コーヒー、紅茶

お一人様

8,000円

季節のお造り あしらいい式
コールドカット
ジャンボンペルシエ
貝とアーティチョークのバリゲール風
焼鴨とくらげの和えもの
エビの山葵マヨネーズソース
旬菜の小鉢取り合わせ
握りずし各種
冷やしそば

クリュディテ(生野菜各種)
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
さわらの菜種焼き
鯛の蒸し焼き トマト・ブル・ブラン
ほたて貝の蒸しもの 黒豆味噌ソース
牛肉とたけのこのXOソース炒め
仔羊のペルシャード ナチュラルジュ
リ・ド・ヴォーと春野菜のフリカッセ

鉄板焼き; 国産牛サーロインステーキ
天ぷら実演

ストロベリーとルバーブのタルト
ブロードチョコレートムースケーキ
オレンジクリームブリュレ
ブランマンジェ ラズベリークーリ
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
ゆで蟹 ¥2,000
天ぷら盛り合わせ ¥1,000
巻き寿司各種 ¥500
大海老のチリソース煮 ¥1,000
ふかひれの姿煮込み ¥2,000
鉄板焼き; 国産牛ステーキ ¥2,000
ローストビーフ ¥2,000

サラダ ¥500
パスタ ¥500
茶碗蒸し ¥500
そば ¥500
ピッツァ ¥500
点心 2種 ¥500
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・お祝い用の焼菓子やケーキなど
ご予算に合わせて承ります

※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る場合がございます。
※メニュー等・ご希望がございましたらお申し付けください。
※会食プランのメニュー詳細はお問合せください。