

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、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 スタンドナ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 食材にこだわったフ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 **松花堂** 造り、焼物、煮物、揚物、蒸物、食事、水菓子
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すです。

6,000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 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 スタンドナ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。

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	■ シンジャム・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	

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



面積:550㎡ 最大収容人数:600名(立席)/400名(着席)

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

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



面積:250㎡ 最大収容人数:160名(立席)/140名(着席)

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

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



面積:214㎡ 最大収容人数:100名(立席)/80名(着席)

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。

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がねます。
■ 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



ホテル公式HPは
こちらから ▶▶▶▶



QRコードを
読み取ってください

【駐車場】
● 平面駐車場 (A・B)
● 提携駐車場



Google My Map でご確認
いただけます ▶▶▶▶▶▶▶▶

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 |

TEL.0172-37-9559

春の歓送迎会プラン

PARTY PLAN

2025.3.1~2025.5.31



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

2時間の飲み放題が付いた選べるプラン

シーンに合わせて選べるプランをご用意いたしました。
歓送迎会にふさわしいお料理とフリードリンクをお楽しみいただけます。

UPGRADE PLAN

旬の食材にシェフの
技を加えた
アップグレードプラン

7,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



▲7,000円プランの例です。※仕入れ状況でメニュー内容が変更になる場合がございます。※画像はイメージです。

〈MENU〉
コールドアイテム；
桜鯛のカルパッチョ
メディタレニアン・アペタイザー・ディライト
寿司；
鮪 帆立 桜鯛棒寿司 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・香り炒め)
鱈のムニエル キャベツと焦がしバターソース
牛頬肉のトマト煮 春野菜のグレモラータ
デザート；
柑橘類のパンナコッタ カラメルソース

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。

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

8,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



▲8,000円プランの例です。※仕入れ状況でメニュー内容が変更になる場合がございます。※画像はイメージです。

〈MENU〉
コールドアイテム；
季節のお造り あしらひ一式
フレンチ・オードブル・セレクション
寿司；
中トロ 平政 槍烏賊 酢取生姜
ホットアイテム；
海老とホタテの二種盛り(チリソース・X.O醬炒め)
本日鮮魚のポワレ サフラン香るヴァンプランソース
国産牛のローストビーフ 春野菜のジャルディニエール
デザート；
ティラミス・フラーゴラ ジェラート添え

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

6,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



▲6,000円プランの例です。※仕入れ状況でメニュー内容が変更になる場合がございます。※画像はイメージです。

〈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 桜鯛 野沢菜山葵巻き 酢取生姜
ホットアイテム；
やわらか蒸し鶏のネギ醤油ソース
サーモンソテー 香味野菜のアロマート添え
豚肩ロース肉のロースト シャルキュティエール風
デザート；
カモミールオレンジブディノーとグラニータ

オプションメニュー

デザートbuffet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。



季節のお造り 三点盛り 妻一式	¥1,200
ふかひれ姿煮	¥2,500
北京ダック	¥1,500
大海老のチリソース煮	¥1,000
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

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	¥2,200
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

■ オプションメニューは、お一人様の追加料金(税込)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。

buffetプラン

buffet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。

BUFFET PLAN

前菜からメインまで
お好みのお料理を
愉しめるbuffetプラン

6,000円

和・洋buffet
〈2時間フリードリンク付き〉

MENU

- コールドセクション
- サラダバー
- プレドテーブル
- 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。

7,000円

和・洋buffet
〈2時間フリードリンク付き〉

■ 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

8,000円

和・洋buffet
〈2時間フリードリンク付き〉

■ 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・buffet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。

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

2時間飲み放題 時間延長要相談

※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。

歓送迎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。

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

- 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

※パウンドケーキ・焼菓子の種類・品数で料金は異なります

