

# Summer Party Plan 2017

## サマーパーティープラン

6/1  
FRI



8/31  
FRI



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。  
人気のブッフェ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。  
納涼会・同窓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・ブッフェのお料理と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  
5,000円  
コールド3品  
ホット4品  
デザート1品

お一人様  
6,000円  
コールド4品  
ホット4品  
デザート1品

### 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!!

生ビール ワイン(赤・白)  
本格焼酎 カクテル  
が追加できます。



### ブッフェコース《30名様～》

お一人様  
5,000円  
コールド7品  
サラダバー  
ブレッドテーブル  
ホット8品  
デザート5品

お一人様  
6,000円  
コールド8品  
サラダバー  
ブレッドテーブル  
ホット8品  
デザート5品

卓盛コース・ブッフェコースは7,000円プラン・8,000円プランもご用意しております。メニュー内容などは裏面をご覧ください。

●**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 6,000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 6,000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)

2,000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

1,000円  
・ソフトドリンク各種



特典

- ① 日～木曜日(祝日前日を除く)のご利用で、生ビール・ワイン・本格焼酎・カクテルを追加料金無しで飲み放題!
- ② 同窓会限定企画 宴会時間を60分延長を無料サービス! 久々の再会をゆっくりお楽しみください!

※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号  
tel.0172-37-0700  
URL 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・ブッフェのお料理と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～》

<p>お一人様 <b>5,000円</b></p> <p>スパニッシュ・タパス・セレクション 冷やし南京玉地蒸し ひすい茄子 かに監 寿司 まぐろ 平政 煮穴子</p> <p>アリニャーダス (スベアリの漬け揚げ) 白身魚の西京焼き 白無レモン風味 若鶏のトマト煮込み バスク風 おろし蕎麦</p> <p>アプリコット・コラーダ・ジェラート</p>	<p>お一人様 <b>6,000円</b></p> <p>季節のお造り あしらい一式 スパニッシュ・タパス・セレクション 蛸酢 おくら 針生姜 寿司 まぐろ 平政 煮穴子</p> <p>串揚げ色々 特製ソース レモン 白身魚のグリル ビルバオ風ソース 仔牛のインヴォルティーニ ひよこ豆ピューレ じゅんさい蕎麦</p> <p>ピンクグレープフルーツジェラート ラベンダー</p>	<p>お一人様 <b>7,000円</b></p> <p>季節のお造り あしらい一式 メディテレーニアン・アペタイザー・ディライト 冷やし鉢 鴨コース煮 夏野菜炊合せ 寿司 中とろ 平政 煮穴子</p> <p>鶏香揚げ 枝豆しんじょ揚げ 山椒塩 カジキのグリル 地中海ソース 仔牛のサルティンボッカ ローマ風 みずとろ蕎麦</p> <p>カッサータ・シチリアーナ オレンジハニー</p>	<p>お一人様 <b>8,000円</b></p> <p>季節のお造り あしらい一式 メディテレーニアン・アペタイザー・ディライト 蒸しあわび 旬野菜ゼリーがけ 針生姜 寿司 中とろ 平政 煮穴子</p> <p>鱧しそ揚げ 玉蜀黍しんじょ揚げ カレー塩 鯛のオープン焼き ポルトゲーズ 国産牛サーロインステーキ カフェ・ド・パリ風 すだち蕎麦</p> <p>メロンのスフレグラッセ エルダーフラワー</p>
--	---	---	---

ブッフェコース《30名様～》

<p>お一人様 <b>5,000円</b></p> <p>コールドカット スモークサーモン ラーブ・ガイ (鶏ミンチのハーブ和え) ガドガドサラダ ビーナツソース 旬の小鉢取り合わせ 巻きずし各種 冷やかけそば</p> <p>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</p> <p>ブレッドテーブル</p> <p>本日のスープ 揚げ鶏のスパイシーガーリック風味 白身魚のチリソース炒め アルボンディガス (ミートボール) 豚肩ロースのロースト チミチュリソース アロス・ア・パンダ (魚介の炊き込みご飯) メッツィ・リガトーニ クルダイオーラ ミーゴレン (インドネシア炒麺)</p> <p>ピスタチオ・レモンパウンドケーキ パイナップルレアチーズケーキ バナナコッタ ブラッドオレンジ マンゴーブディング ココナッツ ジャスミンティーゼリー</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様 <b>6,000円</b></p> <p>本日鮮魚のシンガポール風お刺身 コールドカット カチュンパル (インド風サラダ) エビとパイナップルのカレーソース 揚げ豆腐のチリビネグレット 旬の小鉢取り合わせ 寿司各種 冷やかけそば</p> <p>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</p> <p>ブレッドテーブル</p> <p>本日のスープ ズッキーニとイカのフライ ローマ風 フィッシュティッカ ヨーグルト・ミントソース 仔牛のフリカンド カタルーニャ風 バクテー (ボークリブの薬膳スープ煮) ホッケン・ミー (シンガポール焼きそば) バター・チキン・マサラ ピリヤニ</p> <p>キャラメルバナナのタルト パッション・マンゴームースケーキ チェリーティラミス ジャンドゥーヤブディーノ ホワイトサングリアワインゼリー</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様 <b>7,000円</b></p> <p>本日のお造り 妻一式 コールドカット マンチェゴチーズとトマト よだれ鶏 ピータン豆腐 旬の小鉢取り合わせ 寿司各種 冷やかけそば</p> <p>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</p> <p>ブレッドテーブル</p> <p>本日のスープ 味噌田楽焼き 鱧と茄子のオランダ煮 ゆば エビのチリソース煮 黒酢すぶた パイナップル添え マルミタコ (カジキとジャガイモのトマト煮) 鶏のペビトリア風 アーモンドソース フィデウア (パスタのパエージャ)</p> <p>ローストビーフ カービングサービス</p> <p>アプリコットとアーモンドのタルト ピーチとバナナのムースケーキ クレマカタラーナ ビターオレンジ ワイルドベリーハイビスカスゼリー フレッシュフルーツ</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様 <b>8,000円</b></p> <p>本日のお造り 妻一式 コールドカット 魚介のサルピコン 蜜焼きチャーシュー フカヒレとくらげの黒酢和え 旬の小鉢取り合わせ 寿司各種 冷やかけそば</p> <p>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</p> <p>ブレッドテーブル</p> <p>本日のスープ 天ぷら 天出汁 山椒塩 冬瓜といわしのつみれ煮 鮮魚の広東式葱生姜蒸し 仔牛の黒胡椒炒め きのご添え 鶏のモロッコ風 オリーブ レモンコンフィ ムサカ (ギリシャ風ナスの重ね焼き) 季節野菜のククス</p> <p>鉄板焼き 国産牛ステーキ</p> <p>カンスとラベンダーのパウンドケーキ パッション・ショコラムースケーキ パイナップルクレームブリュレ ブランマンジェ メロンクーリ フレッシュフルーツ</p> <p>コーヒー、紅茶</p>
--	---	--	--

**追加料理**

各プランにお好みて  
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	サラダ	¥500
ハモン・セラーノ (スペイン産 熟成生ハム)	¥1,000	パスタ	¥500
天ぷら盛り合わせ	¥1,000	茶碗蒸し	¥500
大エビのチリソース	¥1,000	そば	¥500
フカヒレの姿煮	¥2,000	ピッツア	¥500
鉄板焼き 国産牛ステーキ	¥2,000	点心 2種	¥500
ローストビーフ カービングサービス	¥2,000	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・お祝用の焼菓子やケーキなど  
ご予算に合わせて承ります

ホテルメイドの焼菓子の詰め合わせやパウンドケーキ、  
アニバーサリーケーキなどもご注文いただけます。

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