

Summer Party Plan 2020

夏のパーティープラン

7/1
WED

....

8/31
MON



納涼会・同窓会・各種ご宴会におすすめ!

シーンに合わせてお選びいただけるコース料理からセットプランまでご用意いたしました。
シェフこだわりのお料理とお酒をご提供いたします。

■ セットプラン 和・洋のお料理と2時間のフリードリンク付!

卓盛コース 《10名様〜》

各プラン2時間
フリードリンク付

お一人様

全8品

5,000円

コールドアイテム;
メディタレニアン・アベタイザー・ディライト (3種)
寿司; まぐろ 平政 穴子胡瓜巻

ホットアイテム;
揚げ鶏の香味ソース
メカジキのグリル 地中海風ソース ローストポテト
豚肉のシチリア風 レモンのモリカ カボナータ添え

デザート;
パイナップルとココナッツのジェラートピニャ・コラーダ

お一人様

全9品

6,000円

コールドアイテム;
本日鮮魚のカルパッチョ
メディタレニアン・アベタイザー・ディライト (3種)
寿司; まぐろ 平政 煮穴子

ホットアイテム;
豚スベアリの毛沢東スパイス
スズキのソテー ラタトゥイユ添え パジルのソース
ドープ・ニソワーズ (牛肉の赤ワイン蒸し煮)

デザート;
カッサータ・シチリアーナ パッションフルーツ

お一人様

全10品

7,000円

コールドアイテム;
季節のお造り 氷鉢盛り あしらひ一式
メディタレニアン・アベタイザー・ディライト (3種)
寿司; 中トロ 平政 鮑
冷し玉地蒸し 美味出汁ゼリー (個人盛り)

ホットアイテム;
大エビのマンゴー・マヨネーズソース
鯛の蒸し焼き プロヴァンス風 トマト・ブール・ブラン
国産牛ロース肉のプロシェット (フランス風串焼き)

デザート;
サマーベリーとハイビスカスのヴェリーヌ

瓶ビール、日本酒、焼酎、
ウイスキー、ソフトドリンク
※ノンアルコールビール含む

+
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!



※新型コロナウイルス対策メニューとして個人盛りに対応可能です(内容は変わります)。お気軽にご相談ください。

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
天ぶらの盛り合わせ ¥1,000
巻き寿司各種 ¥500
大エビのチリソース煮 ¥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

特典

- ①日曜〜木曜日限定!! ★生ビール・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)
- ②同窓会限定企画 ★宴会時間30分延長の無料サービス!!★ 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
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

和食・洋食・和洋折衷の各コース料理をご用意いたしました

お祝いのお食事・お顔合せ・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、さまざまなご宴会・ご会食にご利用いただける和・洋・和洋折衷の各種コースをご用意いたしました。

※すべてお一人様の料金となります

フランス料理

3,500円 **全6品** **コース料理** **Aコース** 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
テーブルマナーとしてもご利用いただけるコース料理となっております。

5,000円 **全6品** **コース料理** **Bコース** 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
テーブルマナーとしてもご利用いただけるコース料理となっております。

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をお楽しみいただけます。

日本料理

2,500円 **松花堂弁当** 造り、焼物、煮物、揚げ物、食事、水菓子
会議や説明会などのお食事としてもご利用いただけます。

3,500円 **松花堂弁当** 造り、焼物、煮物、揚げ物、蒸物、食事、水菓子
各種会合のお食事としてもご利用いただけます。

4,500円 **全9品** **会席料理** 先付、前菜、造り、焼物、煮物、揚げ物、酢の物、食事、水菓子
ミニ会席としてお楽しみいただけます。

5,500円 **全10品** **会席料理** 先付、前菜、造り、焼物、蒸鉢、煮物、揚げ物、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。

折衷料理

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
大切なおもてなしの会食にふさわしい和洋折衷のコース料理をお楽しみいただけます。

お食事と一緒に楽しめるフリーフローをご用意しております

上記コースのお料理にフリーフロープランをプラスで2時間の飲み放題をお楽しみいただけます。

フリーフロー

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
アルコール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。

お飲み物は、プラン以外に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。

お土産・お祝い用の焼菓子の詰合せやケーキなどご予算に合わせて承ります

内容については、お気軽にお問合せください。
(別途パンフレットあります)

■必ずお読みください■

当ホテルではウイルス感染予防の対策を施し、接客対応をさせていただいております。受付・クロークなどの要所にアルコール消毒の設置をし、お客様には手指の消毒及びマスク着用のご協力をお願いすることで、館内での感染予防対策に努めております。