

SPRING PARTY PLAN 2018

春のパーティープラン

3/1
THU



5/31
THU



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。
歓送迎会・懇親会・謝恩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 2品
ホット 4品
デザート 1品

お一人様

6,000円

コールド 3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!!
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・8000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

平日
特典

日〜木曜日限定!! ★本格焼酎とワイン・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〜》

お一人様

5,000円

イタリアン・アンティパストミスト
寿司 まぐろ サーモン 花山葵巻

若筍茶碗蒸し(個人盛り)
鶏の磯辺揚げ
本日魚のプレゼ あさりとサフランの香り
豚肩ロースのアッロスト アップル・マスタード
ヨーグルトジェラート オレンジフラワー

お一人様

6,000円

本日魚のカルパッチョ
イタリアン・アンティパストミスト
寿司 まぐろ サーモン 花山葵巻

南禅寺蒸し あおさ海苔あん(個人盛り)
串揚げ色々
あいなめの木の芽焼き 白蕪漬け
和牛鶏肉のラグー トマトスーゴ グレモラータ
ラズベリーとライチ、ローズ風味セミフレッド

お一人様

7,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセクション
寿司 中トロ 鮑 花山葵巻

ほんびのす貝のマリエール風
さわらのふき味噌焼き 柚子大根
ローストビーフ ヨークシャープディング
茶そば 山菜(個人盛り)
ピスタチオクリーム・ブリュレ ストロベリーソルベ

お一人様

8,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセクション
寿司 中トロ 鮑 花山葵巻

春野菜の吹き寄せ揚げ
鯛の桜蒸し うすいあん 蕨 筍
牛サーロインステーキ メートル・ドテルバター
茶そば にしん甘露煮(個人盛り)
ガトーフロマージュ スミレのアイスクリーム

ブッフェコース《30名様〜》

お一人様

5,000円

コールドカット
サーモンのマリナータ
タラモサラタ
ゆで豚のにんにくソース
旬菜の小鉢各種
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
あさりの酒蒸し
ますの山椒焼き
鶏肉のスカロッピーネ レモンソース
キャベツのインヴォルティエーニ
オレキエッテ いいだこのラグー
白身魚のコーンフレーク揚げ
牛肉の辛子煮込み

オレンジとアプリコットのタルト
グリーンティーチーズケーキ
チェリーティラミス
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

本日の魚 広東式刺身
コールドカット
モッツアレラのサラダ
セロリといいだこのマリナータ
ゆで鶏の辛味胡麻ソース和え
旬菜の小鉢各種
寿司各種
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
鶏肉の若布衣揚げ
めばるの煮付け
たらのインパデッラ キャベツソース
豚肉とひよこ豆のブラザーティ
バッケリ ボンゴレ
エビのチリソース煮 グリーンピース添え
牛肉のオイスターソース炒め

ストロベリーチーズケーキ
レモンシフォンケーキ
ジャスミンとハチミツのプディーノ
マンゴー・パッション・バナナコッタ
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

7,000円

本日のお造り 妻一式
コールドカット
タブレとスモークサーモン
蜜焼きチャーシュー
いいだこ、ザーサイとねぎのソース
旬菜の小鉢各種
寿司各種
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
海老の真丈揚げ
あいなめのオランダ煮
サーモンのエスカロップ アロマート
仔牛のブランケット
ペンネ くりがにのトマトクリーム
貝柱と青梗菜の煮込み
豚肉とキャベツの辛味噌炒め

ローストビーフ カービングサービス

ストロベリーとルバーブのタルト
アプリコットのムースケーキ
バナナのサバラン
チョコレートクリームブリュレ
フレッシュフルーツ

コーヒー、紅茶

お一人様

8,000円

本日のお造り 妻一式
コールドカット
ジャンボンベルシエ
ギリシャ風野菜のマリネ
牛タンの冷菜 ビーナッツ風味
ビータン豆腐のポークフロスカケ
旬菜の小鉢各種
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
天ぶら 抹茶塩
さわらの柚香煮
鯛のオープン焼き
仔羊のベルシャード
シュークルート
あさりの黒豆ソース炒め
アスパラと牛肉のXO 醬炒め

鉄板焼き 国産牛サーロインステーキ

ピスタチオとグリオットのパウンドケーキ
バナナとチョコレートのムースケーキ
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	サラダ	¥500
天ぶら盛り合わせ	¥1,000	パスタ	¥500
握り寿司	¥1,000	茶碗蒸し	¥500
大海老のチリソース	¥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	¥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。