

歓送迎会プラン



歓送迎会・懇親会・謝恩会など
様々な用途にご利用いただけます。

3/1
THU

2018年

5/31
THU

お一人様

5,000円～(税サ込)

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)

●セットプラン 和・洋の卓盛または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

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・8,000円プランもご用意しております。

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

各プラン
プラス
500円

ワイン(赤・白)
本格焼酎 カクテル
が追加できます。

※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気軽にお問合せください。

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・洋の卓盛または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～》

<p>お一人様</p> <p>5,000円</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ヨーグルトジェラート オレンジフラワー</p>	<p>お一人様</p> <p>6,000円</p> <p>本日魚のカパッチョ 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</p> <p>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 和牛類肉のラグー トマトスーゴ グレモラータ</p> <p>ラズベリーとライチ、ローズ風味セミフレッド</p>	<p>お一人様</p> <p>7,000円</p> <p>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</p> <p>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 ヨークシャーブディング 茶そば 山菜(個人盛り)</p> <p>ピスタチオクリーム・ブリュレ ストロベリーソルベ</p>	<p>お一人様</p> <p>8,000円</p> <p>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</p> <p>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)</p> <p>ガトーフロマージュ スミレのアイスクリーム</p>
--	---	---	--

buffetコース《30名様～》

<p>お一人様</p> <p>5,000円</p> <p>コールドカット サーモンのマリナータ タラモサラタ ゆで豚のんにくソース 旬菜の小鉢各種 巻きずし各種 冷やしそば</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 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 白身魚のコンフレック揚げ 牛肉の辛子煮込み</p> <p>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</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様</p> <p>6,000円</p> <p>本日の魚 広東式刺身 コールドカット モツァレラのサラダ セロリと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</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 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</p> <p>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ブディーノ マンゴー・パッション・バナナコッタ マCHEDニア</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様</p> <p>7,000円</p> <p>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</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 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</p> <p>ローストビーフ カービングサービス</p> <p>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 バナナのサフラン チョコレートクリームブリュレ フレッシュフルーツ</p> <p>コーヒー、紅茶</p>	<p>お一人様</p> <p>8,000円</p> <p>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 ピ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</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 天ぷら 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</p> <p>鉄板焼き 国産牛サーロインステーキ</p> <p>ピスタチオとグリオットのパウンドケーキ バニラ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</p> <p>コーヒー、紅茶</p>
--	--	---	---

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
天ぷら盛り合わせ ¥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

※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。