

市内最大級のバンケットホール

高さ5mの天井と550㎡のスタイリッシュな空間の「プレミアホール」をはじめ「アメジスト」「スカイバンケット」と多彩なアレンジをご提案できる会場をご用意しております。



Premier Hall

プレミアホール

アートホテル弘前シティ 最大の宴会場

最大着席400名収容の大宴会場で、学会、祝賀会、披露宴などお客様の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

面積：550㎡ 最大収容人数：600名(立席)/400名(着席)



エメラルド 面積：270㎡ 最大収容人数：250名(立席)/160名(着席)



サファイア 面積：270㎡ 最大収容人数：250名(立席)/160名(着席)



Sky Banquet

スカイバンケット

岩木山を眺望できる 少人数対応の会場

最上階に位置し、唯一外の景色をご覧いただける宴会場です。婚礼、懇親会、同窓会、各種会議などにご利用いただけます。

面積：214㎡ 最大収容人数：100名(立席)/80名(着席)

階数	会場名 (*分割時会場名)	広さ		収容人数			設備
		㎡	坪	スクール	着席	立席	
3F	プレミアホール	550	170	360	400	600	喫煙所 Wi-Fi
	*サファイア	270	84	162	160	250	
	*エメラルド	270	84	162	160	250	
	アメジスト	250	78	120	140	160	
	*トバース	59	18	30	30	40	
	*ガーネット	63	20	30	30	40	
	*オパール	63	20	30	30	40	
4F	ジャスミン	42	12	18	20	25	車椅子専用有 Wi-Fi
	マーガレット	42	12	18	20	25	
	桜香庵(茶室)	8畳×2	-	-	-	-	
	桜香庵(和室)	8畳×2	-	-	-	-	
12F	スカイバンケット	214	65	-	80	100	Wi-Fi

バンケットホール



プレミアホール



アメジスト



スカイバンケット



ジャスミン



マーガレット



桜香庵(和室)

感染症対策万全 ソーシャルディスタンスや感染防止グッズ完備

アートホテル弘前シティは、お客様が安心してご利用いただけるよう、宴会場及び館内共用部での感染症対策を万全にし、徹底した取り組みを実施しております。



- ・施設内・トイレにアルコール消毒液を設置
- ・施設の定期的な換気
- ・一定の距離を保つ席配置や人数・時間制限など、密度低減を図る工夫
- ・必要に応じ休業、または縮小営業、各種イベントの休止
- ・料理のトング、箸、サーブスプーン、レードルなどを定期的に交換
- ・手すり、ドアノブ、エレベーターのボタンなど、不特定多数の人が直接手を触れる場所や物品の頻繁消毒

【従業員における取り組み】
・手洗い、アルコール消毒、マスク着用、
咳エチケットの徹底
・毎日の検温管理



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

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

- ・JR弘前駅中央口より徒歩1分
- ・弘前・大鰐ICから車で約15分
- ・青森空港から車またはバスで約60分

- 【駐車場】
- ・100台(立体・平面駐車場)
- ・ご宴会利用者提携駐車場をご利用いただけます



忘新年会プラン

PARTY PLAN

2020.12.1~2021.2.28



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

和食・洋食・和洋折衷の各コース料理をご用意いたします

お祝いのお食事・お顔合わせ・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、様々なシーンにご利用いただけます。

フランス料理

気軽なコースから本格的なフルコースまでをご用意しております。



- 3,500円

全6品
コース料理

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
お気軽なコースをご利用いただけます。
- 5,000円

全6品
コース料理

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
スタンダードのコースをお楽しみいただけます。
- 7,700円

全7品
コース料理

オードブル、スープ、魚料理、水菓、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です。
- * 8,000円・10,000円・12,000円のフルコースもご用意しております

日本料理

ランチをはじめ法事など各種会合にご利用いただけます。



- 2,500円

全6品
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ご用意しております。
- 3,500円

全6品
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、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。
- * 8,000円・10,000円・12,000円の会席もご用意しております

折衷料理

和洋の各料理長の饗宴をお楽しみいただける内容となっております。



- 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。
- * 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

お食事と一緒に楽しめるフリーフローをご用意いたしました

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楽しみいただけます。

- 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。

フリーフロー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。



M E N U
コールドアイテム;フレッシュサーモンの広東式お刺身サラダ
メディタレニアン・アベタイザー・ディライト(3品)
寿司; 鮪 寒鰯炙り ずわい蟹
ホットアイテム; 豆腐とホタテのブラックビーンズソース蒸し/ 白身魚のボワレ デュグレレ風ソース/
牛ホホ肉の赤ワイン煮 ニンジンのクミン風味グラッセ
デザート;ボネ(カカオブディング) マンダリーノシャーベット



M E N U
コールドアイテム;イタリアン・アンティパスト・ミスト(盛り合わせ)
寿司; 鮪 寒鰯 蟹巻き
ホットアイテム;
鶏の唐揚げ マンダリン・バターソース/ 鰯のミルク煮 ヴィチェンツァ風/ 豚肉のロースト レンズ豆のマスタード風味
デザート;パンナコッタ ベリーグラニータ ミント

※表記する料金は全て消費税が含まれます ※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 ※写真はイメージです

UPGRADE PLAN

旬の食材にシェフの
技巧を加えた
アップグレードプラン

6,000円
和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードック付き〉
季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます

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

5,000円
和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードック付き〉
季節などによりメニュー内容が異なる場合がございます



M E N U
コールドアイテム;季節のお造り あしらい一式
フレンチ・オードブル・セレクション(3品)
寿司; 鮪中トロ 帆立 ずわい蟹
ホットアイテム;
蒸しエビのガーリック葱ソース/ 魚介のセート風ブリーッド/ ローストビーフ ナチュラルジュ ヨークシャープディング
デザート;ブドウとレモングラスのジュレ ヨーグルトパルフェ

オプションメニュー

各プランにお好みのお料理を追加することができます。
お子様用のお料理や、デザートブッフェなどのメニューも充実。



- 季節のお造り 三点盛り 妻一式 ¥1,200
大エビのチリソース煮 ¥1,000
フカヒレのあんかけ茶碗蒸し ¥800
天ぷらそば ¥500
煮干し中華そば ¥500
- デザートブッフェ (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 ¥2,000
鉄板焼き; 国産牛サーロインステーキ ¥1,800
鉄板焼き; 鮑ステーキ ¥1,600
帆立のボワレ ¥1,000
寿司 ¥1,200
天ぷら ¥1,000
そば ¥500
季節のフルーツ カuttingサービス ¥800

感染症対策として、卓盛のお料理を個人盛りにて対応可能です。（内容は変わります）

ブッフェプランをご希望の方は
お気軽にご相談ください。

5,000円
和・洋ブッフェ

6,000円
和・洋ブッフェ

7,000円
和・洋ブッフェ

〈2時間フリードック付き〉