

Winter Party Plan

2018~2019

冬のパーティープラン

12/1
SAT



2/28
THU



特典

幹事さん必見!!見逃せない嬉しい特典が満載です♪

- ① 日~木曜日限定! 歌い放題で宴会を盛り上げる!
★カラオケマシーン貸し出し無料★(通常16,200円)※1日2組限定
更に★本格焼酎とワイン・カクテルも飲み放題!★(金曜・土曜を除く)
- ② お疲れの幹事さんにプレゼント!50名様以上の宴会なら3,000円分のケーキセット券進呈!
- ③ 忘・新年会宿泊プラン
《平日1泊5,000円(朝食付6,000円)、土曜日・休前日1泊6,000円(朝食付7,000円)》でご提供!
※宴会をご利用されたお客様(当日のご宿泊)に限ります。

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。忘・新年会、懇親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	お一人様	お一人様	お一人様
5,000円	6,000円	7,000円	8,000円
コールド2品 ホット4品 デザート1品	コールド3品 ホット4品 デザート1品	コールド3品 ホット4品 デザート1品	コールド3品 ホット4品 デザート1品

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

ブッフェコース 《30名様~》

お一人様	お一人様	お一人様	お一人様
5,000円	6,000円	7,000円	8,000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 コーヒー、紅茶	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 コーヒー、紅茶	コールド8品 サラダバー ブレッドテーブル アクティブステーション ホット8品 デザート5品 コーヒー、紅茶	コールド7品 サラダバー ブレッドテーブル アクティブステーション ホット8品 デザート5品 コーヒー、紅茶

プラス500円 各プランにプラス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。



● **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	和食会席	プラスフリードリンクプラン(2時間)
お一人様 6,000円~	お一人様 6,000円~	2,000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	珍味 造り 煮物 焼物 揚げ物 蒸し鉢 酢の物 食事 水菓子	1,000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
		・ソフトドリンク各種

※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
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

●セットプランメニュー

和・洋の卓盛またはブッフェのお料理と2時間のフリードリンク付のセットプラン

卓盛コース

10名様～

お一人様

5,000円

フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪 烏賊 ずわい蟹

鶏の柚香揚げ
蟹玉 甘酢あんかけ
塩鱈のブランダード・グラティネ
豚肩ロース肉のロースト レンズ豆添え
ストロベリーのマカロンアイス

お一人様

6,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪 烏賊 ずわい蟹

公魚の唐揚げ
エビのチリソース煮
鱈のスチーム マッシュルームソース
鶏の赤ワイン煮 コック・オ・ヴァン風

バタフライピーのブランマンジェ
スチューベンシャーベット

お一人様

7,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪中トロ 帆立 ずわい蟹

鮫肝の玉地蒸し
蟹爪のフライ
鱈とムール貝のマリニエール
牛サーロインのロースト ポム・ブランジェール

マロン・クレーム・ブリュレ
マンダリーヌシャーベット

お一人様

8,000円

本日のお造り あしらい一式
フレンチ・オードヴルセレクション
寿司 鮪中トロ 帆立 ずわい蟹

フカヒレあんかけ茶碗蒸し
鮫鱈のおかき揚げ
魚介のクリーム煮 ノルマンディ風
国産牛ロース肉のステーキ ボルドー風ソース

柚子フォンダンショコラ
パッションフルーツシャーベット

ブッフェコース

30名様～

お一人様

5,000円

コールドカット
サーモンマリナータ 柚子風味
蒸し鶏の葱生姜ソース
ザーサイと干し豆腐の冷菜
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
公魚のコーンフレーク揚げ
鱈の松前蒸し
豚の角煮 切り干し大根
鶏肉のソテー ペヴェラーダソース
白菜の春雨挽肉炒め
ファルファッレ ずわい蟹のクリームソース
ピッツァ・フォルマッジ

チョコレートパウンドケーキ
マロンムースケーキ
マンダリーノ・ブディーノ
スチューベンゼリー
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

6,000円

季節野菜のバーニャカウダ
本日魚のカルパッチョ
コールドカット
牛ハチノスの冷菜 ビーナッツ風味
公魚の香り漬け
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
鶏の香り揚げ ユーリンソース
エビのチリソース煮
鱈大根
豚肉の朴葉味噌焼き
牛肉のゲーラッシュ トリエステ風
オレキエッテ たこのラグー
マーボードーフ

オレンジロールケーキ
バナナティラミス
ボネ(カカオプディング)
ストロベリーパンナコッタ
マCHEDニア

コーヒー、紅茶

お一人様

7,000円

本日のお造り あしらい一式
コールドカット
豚肉のパテ フォレステイエ風
ゆで鶏の紹興酒漬け もやし添え
海老のマヨネーズ和え
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
天ぷら 柚子塩
鰯味噌大根
蟹すき
鮫鱈のセート風ブリッド
ビーフストロガノフ
鶏肉の甘辛煮 山東風
ラザニア

ローストビーフ カービングサービス

タルト・ノルマンド
チーズケーキ・スベキユロス
クレーム・カラメル
ブランマンジェ チェリークーリ
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 あしらい一式
コールドカット
牛肉と香味野菜 ポ・ト・フのゼリー寄せ
グリル野菜のアーティチョークソース
蜜焼きチャーシューサンド
ビータン豆腐
旬菜の小鉢各種
握りずし各種
冷やしそば

本日の野菜
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
コトリアード(ブルターニュ風ブイヤベース)
帆立貝の黒豆ソース蒸し
河豚のちり蒸し
治部煮
仔牛のクリーム煮 ブランケット
豚肉のベッコフ風
蟹肉と白菜のクリーム煮

鉄板焼き 国産牛サーロインステーキ

タルト・シトロン・ユズ
パン・デピス・オ・ショコラ
ブラリネ・クレーム・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
ゆで蟹	¥2,000	パスタ	¥500
天ぷら盛り合わせ	¥1,000	茶碗蒸し	¥500
巻き寿司各種	¥500	そば	¥500
エビのチリソース煮	¥1,000	ピッツァ	¥500
フカヒレの姿煮	¥2,000	点心 2種	¥500
鉄板焼き 国産牛ステーキ	¥2,000	季節のフルーツ	¥800
ローストビーフ	¥2,000	ケーキセット(コーヒーまたは紅茶付き)	¥800

お土産用・お祝い用の焼菓子やケーキなど
ご予算に合わせて承ります

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