

Winter Party Plan 2019~2020

冬のパーティープラン

12/1
SUN

...

2/29
SAT

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。



忘年会・新年会におすすめ!
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!!

●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	全8品	お一人様	全9品	お一人様	全10品	お一人様	全11品
5,000円		6,000円		7,000円		8,000円	

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 ホット9品 デザート5品 コーヒー、紅茶	コールド9品 本日の野菜・サラダバー ブレッドテーブル ホット9品 デザート5品 コーヒー、紅茶

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

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・本格焼酎(芋・麦)
カクテルが追加に!



●ご会食プラン

ご結納やお顔合わせ、ご法要後のご会食、お宮参り後、お食い初め、ご長寿のお祝い、大切な方のおもてなしの御席にご利用いただけます。人数・用途に合わせて最適な個室をご用意いたします。

洋食コース

お一人様 8,470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 6,050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

2,200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

1,100円

・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更になる場合がございます。※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

検索

●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(3種)
寿司； 鮪 寒鰯 蟹巻き

鶏の香り揚げ ユーリンソース
白身魚のスチーム デュグレレ風
豚肩ロース肉のロースト レンズ豆の煮込み

ゆずのブランマンジェ

お一人様

6,000円

本日のお造り あしらいい式
フレンチ・オードヴルセレクション(3種)
寿司； 鮪 寒鰯 蟹巻き

大エビのチリソース煮
鱈のヴィエノワーズ クリームソース
牛ホホ肉のエストファード 冬野菜のミジョテ

りんごのクレームブリュレ カシスソルベ

お一人様

7,000円

本日のお造り あしらいい式
フレンチ・オードヴルセレクション(3種)
寿司； 鮪中トロ 帆立 蟹巻き

蟹の爪の揚げ物
魚介のセート風ブーリッド
牛ロース肉のマスタードクルート 赤ワインソース
みぞれそば(個人盛り)

ヴェリーヌ クレメ・ダンジュ

お一人様

8,000円

本日のお造り あしらいい式
フレンチ・オードヴルセレクション(3種)
旬菜の取り合わせ
寿司； 鮪中トロ 帆立 蟹巻き

天ぶらの盛り合わせ ゆず塩
本日鮮魚と中国ハムの飾り蒸し
牛フィレ肉のウェリントン トリュフソース
あられそば(個人盛り)

ベイクドアラスカ

ブッフェコース

30名様～

お一人様

5,000円

コールドカット
サーモンのマリネ ゆず風味
蒸し鶏の葱生姜ソース
ザーサイと干し豆腐の冷菜
旬の小鉢取り合わせ
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 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
ゆで鶏の紹興酒漬け もやし添え
公魚の香り漬け
旬の小鉢取り合わせ
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
鶏の柚香揚げ
エビのチリソース煮
鱈大根
豚肉の朴葉味噌焼き
牛肉のグーラッシュ トリエステ風
オレキエッテ たこのラグー
マーボー豆腐

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 あしらいい式
コールドカット
豚肉のパテ フォレストイエ風
生木耳と牛ハチノスの冷菜
海老のマヨネーズ和え
旬の小鉢取り合わせ
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
鮫鱈唐揚げ
蟹玉 甘酢あんかけ
鱈味噌大根
魚介のクリーム煮 ディエップ風
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・スペキュロス
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 あしらいい式
コールドカット
牛肉と香味野菜のゼリー寄せ
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
ピータン豆腐
旬の小鉢取り合わせ
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
帆立貝の黒豆ソース蒸し
蟹のチリソース煮
河豚のちり蒸し
鮫鱈のロースト マトロートソース
仔牛のクリーム煮 ブランケット
豚肉のベッコフ風

鉄板焼き；国産牛サーロインステーキ
天ぶら実演

タルト・シトロン・ユズ
パン・デビス・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
ゆで蟹	¥2,000
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

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。