

2F

Buffet Dining

ART HOTEL HIROSAKI CITY

Chef's Recipe

お花見弁当・オードブル

お花見の御席に華やかさを添える、春彩る小箱やオードブルを各種ご用意しております。

さくらまつり期間限定

「花見小箱」  
春の食材彩るご予約  
お申込み

お受渡しの

3日前迄

要予約

配達OK

※ご確認ください

花見小箱 桜

一段 / 1名様用  
SAKURA

2,592円

かれい木ノ芽焼き、帆立袱紗焼き、合鴨ロース煮、身欠鰯味噌和え、鶏つくね、牛八幡巻、いがめんち、曙海老含め煮、昆布醤油煮、うすい豆ひろうす、筍土佐煮、桜生麩、鱒南蛮漬、飯蛸酢味噌和え、伽羅蒔、六方里芋、花人参、ちらし寿司、桜餅

和・洋・中 オードブル

4～5名様用

5,400円

ジャパニーズ  
オードブル本日の焼魚  
いがめんち  
出汁巻き玉子  
丸十蜜煮レモン風味  
桜花長芋  
鶏竜田揚げ  
牛八幡巻  
蓮根つくね  
海老芝煮 大根白煮 蕨青煮  
海老と野菜の白扇揚げ  
蛸酢味噌和え  
鱒南蛮漬け  
菊菜ピーナツ和え  
豆腐田楽  
合鴨治部煮イタリアン  
オードブルカプリサラダ  
生ハム、サラミ、モルタデッラ  
本日のテッリーナ  
ピクルスとオリーブのマリネ  
ポルパティエーネ(ミートボール)  
ほうれん草のローマ風ソテー  
スツパ(ローマ風ライスコロッケ)  
ハムのカツレツ ミラノ風  
鶏肉のカチャトーラ  
ローストポテト ローズマリー風味  
ビーフタリアータ ハルサミソース  
グレル野菜のマリネチャイニーズ  
オードブルクラゲの冷菜 牛肉の醤油煮  
広東チャーシュー マーボー豆腐  
漬野菜 点心  
干し豆腐の冷菜  
蒸し鶏の辛子胡麻ソース  
エビのチリソース煮  
蟹爪の揚げ物  
イカの塩味炒め  
揚げ鶏の香味ソース  
鶏肉とカシューナッツの炒め  
酢豚  
肉団子の甘酢ソース

販売期間 2026年4月16日(木)～5月6日(水)

申込受付 3日前迄にお申し込みください

□ 申込用紙に必要事項をご記入のうえFAXまたはお電話にてお申し込みください。

□ 配達をご希望の方はお電話にてご相談ください。

受渡場所 2F シェフズレシピ

対応時間 11:00～18:00

※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。  
※表記する料金は消費税が含まれています。※使用画像はイメージです。

お申込みは下記をご記入ください

FAX 0172-37-9566

ご予約は3日前迄となります

※ご希望の日時をご記入ください

月 日 ( ) 時 分頃

※お客様のご連絡先をご記入ください

お名前  
ご住所  
電話番号  
携帯番号 - -  
固定電話 (自宅/会社/その他) - -

※受注後、ご確認のお電話をさせていただきますので、ご連絡がとれる番号をご記入ください。

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  
https://www.art-hirosaki-city.com/  
E-mail art-hirosaki-city@iconia.co.jp

■花見弁当・オードブルのお問合せ・ご予約直通

tel. 0172-37-9555

アートホテル弘前シティ

検索