

Chef's Recipe

シェフズレシピのご案内

Buffet Dining

Chef's Recipe

buffet dining シェフズレシピ 2F

健康志向の高い料理を、
バラエティ豊かなbuffestスタイルで。

ヘルシーな地中海食をはじめ、和食を中心としたアジア料理、アンチエイジングな郷土料理など国際色豊かで幅広いジャンルの料理を味わうことができます。

Lunch Buffet ランチbuffest

営業時間 平日 11:30-14:30 (L.O.14:00)
土日祝 11:30-15:30 (L.O.15:00)

料金 おとな 1,980円 こども 990円

※こども料金は4歳以上12歳以下が対象、4歳未満は無料です。

スモールポーションで提供される、旬の地元食材をふんだんに使用した前菜やデザート。オープンキッチンより出来たてのお料理をシェフがお取り分け致します。

個室のご利用について

- ご家族やご友人とのお集まりに便利な、少人数からご利用いただける個室をご用意しております。ご予約の際にお問い合わせください。
- 商談や会議のほか、ご家族やご友人とのお集まり、おひとり様でも安心してお過ごしいただけます。
- ドリンク飲み放題メニューもあり、ランチでの歓送迎会・忘新年会などのお集まりにもご利用いただけます。

※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 ※使用画像はイメージです
※表記する料金は全て消費税が含まれております

ポイント&割引キャンペーン

- 館内施設でご利用いただけるポイントカードをご希望の方は、お会計の際にスタッフまでお申し付けください。
- 「Go To Eat キャンペーン」はオンライン予約サイト経由でポイントが還元されます。

右のQRをスキャンすると「食ベログ」
から簡単に予約ができます ……………

ディナーbuffestは営業再開が決まり次第お知らせ致します

Teppan-yaki

Chef's Table

鉄板焼き シェフズテーブル 2F

厳選した県産食材を使用した
鉄板焼きを是非一度ご賞味ください。

お誕生日、ご結婚記念日、長寿のお祝い、接待など様々なシーンに合わせて特別な日のお食事にご利用いただけます。

Teppan-yaki Dinner 鉄板焼きディナー

営業時間 [要予約] 17:30-22:00 (L.O.21:30)



▲厳選された県産食材を使用しております

▲県産和牛 みちのく銘柄「倉石牛」(一例)

※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 ※使用画像はイメージです
※表記する料金は全て消費税が含まれております

ディナーコース 8,800円～

アワビと国産牛が楽しめる内容となっております

最初の皿
本日の前菜
フォアグラ
蝦夷アワビ (陸奥湾)
国産牛サーロイン・焼き野菜
ガーリックライスまたは白飯
デザートセレクション
食後のお飲み物

ディナーコース 11,000円～

オマール海老と国産牛が楽しめる内容となっております

最初の皿
本日の前菜
マッシュルームのファルシ
活オマール海老 (カナダ)
国産牛サーロイン・焼き野菜
ガーリックライスまたは白飯
デザートセレクション
食後のお飲み物

ご予約のお客様対象

予約制

ディナーコース 6,600円～
テーブル席限定となっております。

- お子様用のコースは、3,300円・5,500円～
- アラカルトメニュー、ワインもご用意しております。

ウイルス感染予防対策について

安心してご利用いただけるよう、店内及び館内共用部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。

新型コロナ対策推進宣言

- ・従業員の毎日の健康管理とマスク着用、手指消毒を徹底しております。
- ・施設内の定期的な換気、清掃、消毒を徹底しております。
- ・人との適切な距離を確保するための工夫を実施しております。
- ・発熱などの症状のあるお客様には利用の自粛をお願いしております。



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 レストラン直通

tel. 0172-37-9555

アートホテル弘前シティ

検索