

Chef's Recipe

県産食材消費！生産者さんを応援！

ホテルの味をご自宅で

Take-out Menu

ホテルメニューをテイクアウトでお楽しみいただけます！

青森県で生産されている希少な食材を大量仕入れで消費応援！特別料金でご提供いたします。

八甲田牛（日本短角種）



希少な地方特定品種「日本短角種」の八甲田牛を贅沢に使用しました。脂肪が少なくヘルシーな赤身肉は自然の旨味がたっぷり！牛肉本来の味わいを実感できるナチュラル・ビーフをご堪能ください。

青森県産 津軽かも



青森県内で一貫生産されたフランス原産のバルバリ鴨は皮下脂肪が薄く、赤身は濃い鮮紅色。鴨特有の臭みが少なく大変食べやすく、体に優しいヘルシーな食材です。

ボリューム満点！ジューシーな
八甲田牛ハンバーグ弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → 特別料金 ハンバーグ：180g ~~2,160~~ (税込) 円

コク深くとろけるような味わいの
八甲田牛シチュー弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → 特別料金 ~~2,160~~ (税込) 円

赤身肉の旨さをそのままに焼き上げた
八甲田牛ビフテキ弁当

通常 ~~3,240~~ (税込) 円 → 特別料金 ステーキ：120g ~~2,160~~ (税込) 円



八甲田牛ピッツァ 1,296 (税込) 円

熟成され味わい深い自家製コンビーフがたっぷりのったピッツァ とうもろこしのアクセントで



八甲田牛スパゲッティ 1,188 (税込) 円

完熟トマトと香味野菜、肉の旨みが詰まったラゲソースでいただくパスタ・ボロネーゼ



津軽かものラザニア 1,188 (税込) 円

鴨のミートソース、ベジチメルソースとチーズを何層にも重ねて焼きあげたパスタ

八甲田牛カレー

青森県産りんごのピューレを加えてじっくり煮込んだビーフカレー バターライスと季節野菜を添えて

1,512 (税込) 円

津軽かものピラフ

ポルトガル風 鴨の炊き込みご飯 ジューシーな鴨ムネ肉のソテーを添えて

1,080 (税込) 円

津軽かもの燻製サラダ

軽く燻製の香りをつけた鴨ムネ肉にほろ苦い野菜、パルサミコ酢の甘酸っぱいソースを合わせて

864 (税込) 円

サイドメニュー

サラダ 324 (税込) 円
スープ 216 (税込) 円

※表記する料金は全て消費税が含まれております
※仕入れ状況により商品が変更になる場合がございます

ご注文は	お電話にてご注文ください	※お受取り希望の時間 30 分前までにご注文ください
受渡時間	17:30 ~ 21:30 (最終受付 21:00)	
受渡場所	2F レストラン	
お支払い	現金またはクレジットカード	※請求書は法人様のみとさせていただきます

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
www.mystays.com/art-hirosaki-city
E-mail art-hirosaki-city@mystays.com



■ご注文・お問い合わせはこちらへ

tel. 0172-37-9555

アートホテル弘前シティ

検索