乾杯は、あさひかわの地酒で！

旭川市の「地酒で乾杯条例」をもとに、地酒による乾杯を推奨しております。

アートホテル旭川は、全国的にも稀な本条例の趣旨を尊重し、旭川の三大蔵元の上撰の日本酒や焼酎をご用意するとともに、北海道の素晴らしい地場産品を大切にし、地域とともに歩んでいきます。

Free Drink PLAN
フリードリンクプラン

お一人様 120分迄 ¥ 1,800（税込）

ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎・ワイン（赤・白）・ハイボール・サワー各種・国士無双梅酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

Buffet Party
ビュッフェメニューも承ります。

ステーキ鉄板焼き、ローストビーフ、生寿司盛り合わせ、ラーメン、そば、デザートなどご要望に応じて承ります。

〈要予約〉
※３０名様以上にて承ります。
※キャビング料理は別途料金がかかります。

2nd Party Plan 2次会プラン

オードブル３点盛
90分飲み放題

通常 ¥ 3,000 のところ
¥ 2,500（税込）

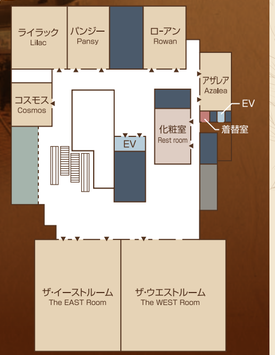
18:00～22:30（最終入館21:00まで）
10名様から予約可・30名様以上貸切OK

Banquet Room

4F

3F

2F



Hokkaido Sky Terrace
北海道スカイテラス MINORI ミノリ 15F

ランチ　11:30～14:30
ディナー　17:30～22:00（21:00ラストオーダー）
冬季（10～4月）17:30～21:00（20:30ラストオーダー）
TEL 0166-25-5656

Lilas リラ 1F

営業時間　10:00～20:00
フードメニュータイム　11:30～17:00
TEL 0166-27-5888

和食処 1F

ディナー　17:30～22:00
（21:00ラストオーダー）
TEL 0166-27-5855

フィットネススパ Alpa（アルパ） B1

営業時間　11:00～24:00
フードオーダー 11:30～23:00
TEL 0166-25-8822

[ご予約・お問い合わせ]
アートホテル旭川
〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目
TEL0166-25-8844（営業部直通）
http://www.art-asahikawa.com

ホームページでもご覧になれます
アートホテル旭川　検索

Autumn Party Plan

秋のパーティープラン

2017.9.1Fri-11.30Thu

ART HOTEL
ASAHIKAWA

A PLAN

お一人様〈全7品〉120分飲み放題付 ¥6,000〈税込〉 コース料理のみ ¥4,200〈税込〉

- ⑪ 生ハムとモッツァレラ カプリ風リゾットおこげ添え
- ⑭ 穴子と黒占地菓山葵と土佐酢ジュレ
- ⑯ 海老のピリ辛カレー風味揚げ
- ㉔ チビキのポワレ コキュヤージュバターソース
- ㉕ 牛リブロースのグリエ 秋の菜園風 グリーンペッパーソース
- ㉑ 気仙沼産フカヒレの炊き込み御飯 旬の鮭といくらをのせて
- ⑳ 洋梨のチーズケーキ シナノキの蜂蜜のジュレを添えて

気仙沼産フカヒレの炊き込み御飯 旬の鮭といくらをのせて

炊いたご飯の上に鮭とイクラをのせた宮城県の郷土料理です。気仙沼産のフカヒレを贅沢に使用しました。

B PLAN

お一人様〈全7品〉120分飲み放題付 ¥6,000〈税込〉 コース料理のみ ¥4,200〈税込〉

- ㉒ 中華前菜4点盛り合わせ
- ㉖ 藁焼き鰹のたたきと香味野菜
- ⑱ 白身魚と帆立のピケ 焼きニョッキ添え フレッシュトマトソース
- ⑮ 豚の角煮と秋の味覚添え
- ㉗ 牛フィレ肉と秋茄子のPIZZA職人風 2種のソース
- ❷ 自家製黒七味蕎麦
- ⑫ パッションフルーツのムース エキゾチックソース

藁焼き鰹のたたきと香味野菜

脂ののった戻り鰹をさっぱりとした香味野菜と合わせました。

C PLAN

お一人様〈全7品〉120分飲み放題付 ¥5,000〈税込〉 コース料理のみ ¥3,200〈税込〉

- ❶ 鮪たたきの三宝和え
- ㉓ スモークサーモン 小柱のファルス包み 秋野菜のピクルス添え
- ❹ 穴子と野菜のフリット オリエンタル風 フォンダンソース
- ⑬ 鰊金山寺味噌焼き
- ⑲ 豚肩ロースのグリル リンゴのキャラメリーゼ添え ふかがわシードルの香り
- ❸ キノコ入り蟹炒飯 辛し肉そぼろ餡添え
- ❺ 栗のガトー仕立て マスカルポーネ クリーム添え

豚肩ロースのグリル リンゴのキャラメリーゼ添え ふかがわシードルの香り

豚肉と相性の良いリンゴ、深川のシードルとはちみつのローストを添えてます。

和・洋・中・デザートの中からお好きなお料理を組み合わせてオリジナルプランをつくれます

コースは、単品で同じ金額のものを一品変更できます。金額が変わる場合は、差額をお支払いいただければ変更できます。

Prefix Menu（プリフィックスメニュー）

※プランの料理は、期間中にメニューが一部変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

※価格はすべて税込です。 ⬯北海道産米を使用しています。

●和食 ●洋食 ●中華 ●デザート

¥400

❶ 鮪たたきの三宝和え

❷ 自家製黒七味蕎麦

❸ キノコ入り蟹炒飯 辛し肉そぼろ餡添え

❹ 穴子と野菜のフリット オリエンタル フォンダンソース

❺ 栗のガトー仕立て マスカルポーネ クリーム添え

❻ 氷菓2種盛り合わせ ブドウ・パレンシアオレンジ

¥500

❼ 道産帆立と銀杏の炊き込み御飯

❽ 小籠包と海老ニラ饅頭と茸春巻きの盛り合わせ

❾ チキンのロースト きのこ風味のパン粉焼き

❿ タコと甘海老のマリネ カブのグレック添え

⓫ 生ハムとモッツァレラ カプリ風リゾットおこげ添え

⓬ パッションフルーツのムース エキゾチックソース

¥600

⓭ 鰊金山寺味噌焼き

⓮ 穴子と大黒占地菓山葵と土佐酢ジュレ

⓯ 豚の角煮と秋の味覚添え

⓰ 海老のピリ辛カレー風味揚げ

⓱ 炙り秋刀魚と根菜 スパイスソースで

⓲ 白身魚と帆立のピケ 焼きニョッキ添え

⓳ 豚肩ロースのグリル リンゴのキャラメリーゼ添え ふかがわシードルの香り

⓴ 洋梨のチーズケーキ

¥700

㉑ 気仙沼産フカヒレの炊き込み御飯 旬の鮭といくらをのせて

㉒ 中華前菜4点盛り合わせ

㉓ スモークサーモン 小柱のファルス包み

㉔ チビキのポワレ コキュヤージュバターソース

¥800

㉕ 牛リブロースのグリエ 秋の菜園風

¥900

㉖ 藁焼き鰹のたたきと香味野菜

㉗ 牛フィレ肉と秋茄子の PIZZA職人風 2種のソース

¥1000

㉙ デザートビュッフェ

Special Prefix スペシャルプリフィックス ¥1000

㉘ 富良野和牛カルビと十勝牛赤身肉の食べ比べ寿司