



Hotel's Chef

アートホテル旭川兼
マイステイズプレミア札幌パーク
統括総料理長

草野 忠幸

全国で培った経験を生かし、料理のおいしさだけではなく、食から作られる「カラダの健康」もお客様へお届けします。



調理部料理長

寺田 光利

料理の垣根を越えて、オールジャンルに精通するオールマイティシェフ。全国各地で腕を振っていた経験で素材の持ち味を最大限に活かします。



和食料理長
上村 淳

料理はトータルバランスが信条で、和洋中、隔てなく研究しています。お客様との一期一会を大切に、幸せを感じる料理をめざしています。



中華料理長
吉田 安良

旬の食材にこだわり、中華の風味を大切にしながらあっさりとした仕上げを心掛けています。老若男女、幅広い年齢層に愛される味をめざしています。



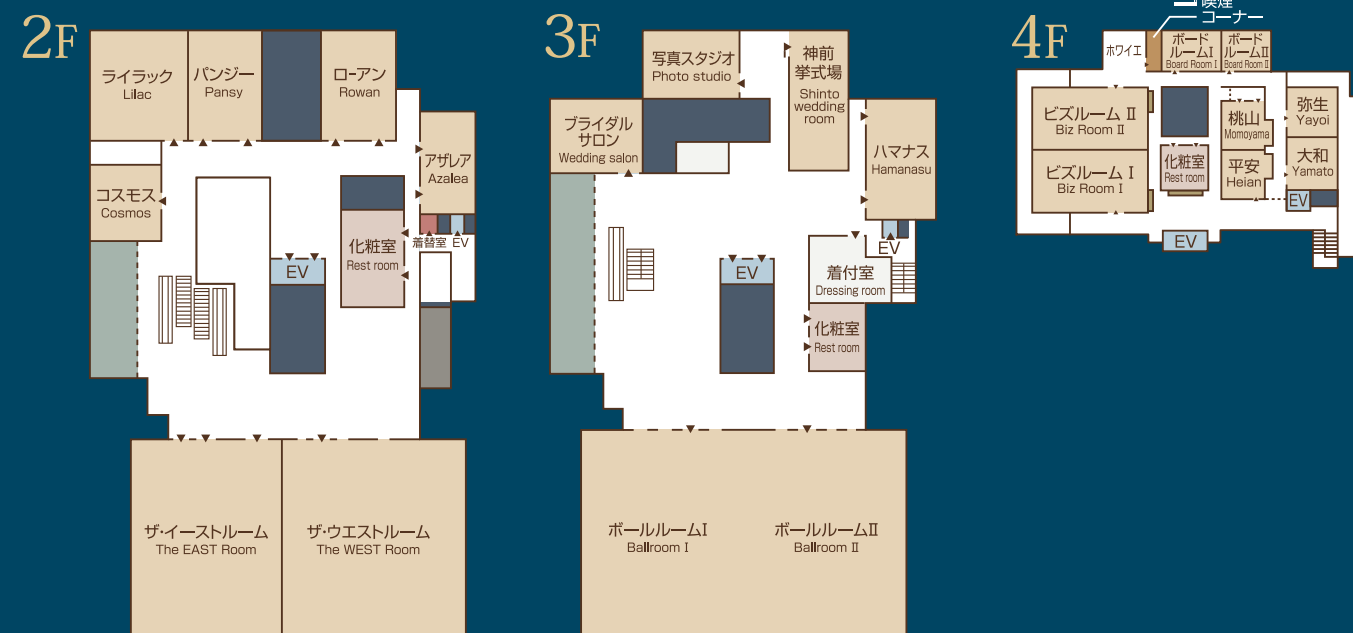
洋食シェフ
高橋 慶充

料理を作る楽しさ、食べる楽しさ、食に関わる全ての幸せを、お客様と同じ目線で感じられるように毎日を心掛けています。



ペーカリーシェフ
北口 幸平

食事の最後を締めくくることがデザートです。心こもったお料理とおもてなしに「美味しかった」と言っていたら幸いです。



Free Drink PLAN
フリードリンクプラン

ディナービュッフェ90分飲み放題付
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・国産無双梅酒・ノンアルコール
ビール・ソフトドリンク

2nd Party Plan
2次会プラン

オードブル3点盛 90分飲み放題付
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

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名様以上に承ります。
※キャビン料理は別途料金がかかります。

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、地域とともに歩んでいきます。

MINORI

Hokkaido Sky Terrace

北海道スカイテラス ミノリ 15F

ランチ 11:30～14:30
ディナー 17:30～21:00
(20:30L.O.)
TEL 0166-25-5656

- ・生ビール(サッポロクラシック)
- ・ウイスキー(氷割リ・ロック・ハイボール)
- ・焼酎(大雪の雫/水割リ・ロック・ウーロン割リ)
- ・日本酒(男山上撰)・梅酒
- ・カクテル
(カシスオレンジ・カシスグレープフルーツ・
カンスウーロン・カンパリソーダ・
カウパレング)
- ・ソムリエセレクトのワイン各種

ディナービュッフェ90分飲み放題付
お一人様 ￥5,500(税込)

Hokkaido

Lilas

Brasserie

北海道 Brasserie リラ 1F

ランチ/11:00～14:30
ディナー/14:30～17:30
ディナー/17:30～21:00
(20:30L.O.)
TEL 0166-27-5888

Party Plan パーティープラン
90分飲み放題 ￥4,000(税込)

2nd Party Plan 2次会プラン
オードブル3点盛り 90分飲み放題
..... ￥2,500(税込)

オードブル4点盛り 90分飲み放題
..... ￥3,500(税込)

[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



ART PARTY

Winter

2018.11.24.sat～2019.2.28.thu

忘新年会プラン



ART HOTEL
ASAHIKAWA



Aplan

お一人様 **¥8,000**

[全8品] 120分飲み放題付<税込>

コース料理のみ **¥6,200**<税込>

- 19 オードブルバリエ3点盛り
キッシュロレーヌ 根菜のグレック
生ハムのチーズ巻き
- 39 造り3点盛り
甘海老 トロと奈良漬の博多
鯛松皮造り
- 38 気仙沼産ふかひれの醤油煮込み
もち米肉団子添え
- 24 鱈のポワレ 真だちのフリットと
旬のガルニチュール添え バルサミソース
- 32 道産豚ばら肉の角煮 北寄貝のせ
- 42 十勝産牛ヒレ肉のポワレ
フォアグラのシューファルス添え
ソースボルドレーズ
- 37 寿司3点盛り
鮭炙り つぶいくら
- 8 抹茶ティラミス ガトーショコラ
フルーツ添え



Chef's Select Menu

気仙沼産ふかひれの醤油煮込み
もち米肉団子添え

気仙沼産の上質なふかひれを醤油ベースの濃厚なスープで煮込んだ味わい深い一品です。もち米の肉団子とともにお召し上がりください。

Chef's Select Menu

ホワイトチョコレートのムース ゆずの香り

風味豊かなホワイトチョコレートムースに、みずみずしい味わいのゆず果実入りジュレを添えました。バニラの香るホワイトチョコレートと、ゆずのマリアージュをお楽しみ下さい。



B plan

お一人様 **¥7,000**

[全8品] 120分飲み放題付<税込>

コース料理のみ **¥5,200**<税込>

- 28 勘八の霜降りと色野菜
自家製シークワサーぼん酢で
- 33 前菜3点盛り合わせ
帆立キャビア和え 砂肝の和え物
有頭海老の塩茹で椒麻
- 15 めぐみ鶏の蕪良餡湯葉茶巾
- 35 アトランティックサーモンのミキユイ
香草風味 ポロネーズソース
- 31 金目鯛の蒸し物タラバ蟹餡かけ上海風
- 40 北海道産牛リブロースのグリル
白いんげんとベーコンの煮込み
カスレ仕立て
- 21 鮭とろ入り葉山葵香る海鮮巻き
- 7 ホワイトチョコレートのムース ゆずの香り





C plan

お一人様 **¥6,000**

[全7品] 120分飲み放題付(税込)

コース料理のみ **¥4,200**(税込)

- 26 びんちょう鮪薄造り 生姜風味のドレッシングで
- 27 鴨肉の黒胡椒入りカキソース炒め
- 29 石持ち魚のチリソース ミニトマトと緑餃子添え
- 30 北海道産牛肩ロースのペルシャード ジャポネーズソース グラスドピアン風味
- 22 道産帆立御飯
- 6 チョコレートババロア 赤いフルーツのソース



Chef's Select Menu

北海道産牛肩ロースのペルシャード
ジャポネーズソース グラスドピアン風味

北海道産の牛肩ロースに香草を加えたパン粉で、香ばしく柔らかかにローストしました。和風に仕上げたソースと、野菜もあわせてお召上がりください。

Chef's Select Menu

トリュフと鶏出汁香る
更科蕎麦

鶏の旨みが凝縮された蕎麦出汁にトリュフの香りを加えました。トリュフと出汁のマリアージュをお楽しみ下さい。

- 34 北海三宝和えと鮪たたき
- 20 真ダコとツブのエマンセリーフサラダのパンツアレラ風
- 9 豚ヒレ肉の豆板醤煮込み
- 18 イトヨリの蒸し物海老ソース餡かけ
- 25 牛モモ肉の香草マリネ低温ロースト モzzarellaチーズのフリット添え ジンジャンブルソース
- 36 トリュフと鶏出汁香る更科蕎麦
- 5 氷菓二種 カボチャのアイスクリーム ライチシャーベット



D plan

お一人様 **¥6,000**

[全7品] 120分飲み放題付(税込)

コース料理のみ **¥4,200**(税込)



組み合わせは自由に

Prefix Menu

プリフィクスメニュー

¥400 1 細巻き	¥400 2 細切り豚肉とサーサイの炒飯	¥400 3 炊き込み御飯	¥400 4 栗のガトー仕立てアーモンドキャラメル添え	¥400 5 カボチャのアイスクリーム ライチシャーベット	¥400 6 チョコレートババロア 赤いフルーツのソース
¥400 7 ホワイトチョコレートのムース ゆずの香り	¥400 8 抹茶ティラミス ガトーショコラ フルーツ添え	¥500 9 豚ヒレ肉の豆板醤煮込み	¥500 10 鮫肝の酒蒸し ほん酢のジュレで	¥500 11 前菜3点盛り合わせ 浅利貝のオイル和え海老と水菜の和え物 ビーター入り白濁ロール	¥500 12 柚子香る牛煮込み鮎の茶碗蒸し
¥500 13 白身魚のポワレ 彩野菜のタルト仕立て 深川シードルのソース	¥500 14 伊達産鶏モモ肉のグリル 現代風オングロワーズ	¥500 15 めくみ鶏の無良館 湯葉茶巾	¥500 16 鮭と蟹の翡翠炒飯	¥500 17 牛肉入り焼きそば	¥500 18 イトヨリの蒸し物 海老ソース餡かけ
¥600 19 オードブル(リエ)3点盛り キッシュローヌ 根菜のグレッグ 生ハムのチーズ巻き	¥600 20 真ダコとツブのエマンセリーフサラダのパンツアレラ風	¥600 21 鮭とろ入り 葉山葵香る海鮮巻き	¥600 22 道産帆立御飯	¥600 23 小エビと黒オリーブのディルマリネ カクテルサラダ風	¥700 24 鮎のポワレ真だちのフリットと 旬のガルニチュール添え ハルサミソース
¥700 25 牛モモ肉の香草マリネ低温ロースト モzzarellaチーズのフリット添え ジンジャンブルソース	¥700 26 びんちょう鮪薄造り 生姜風味のドレッシングで	¥700 27 鴨肉の黒胡椒入り カキソース炒め	¥700 28 鮎八の霜降りとし野菜 自家製シークワサーほん酢で	¥700 29 石持ち魚のチリソース ミニトマトと緑餃子添え	¥800 30 北海道産牛肩ロースのペルシャード ジャポネーズソース グラスドピアン風味
¥800 31 金目鯛の蒸し物 タラバ蟹の餡かけ上海風	¥800 32 道産豚ばら肉の角煮 北寄貝のせ	¥800 33 前菜3点盛り合わせ 帆立キャビア和え 砂肝の和え物 有頭海老の塩茹で根菜	¥800 34 北海三宝和えと鮪たたき ミキユイ 香草風味 ホロネーズソース	¥800 35 アトランティックサーモンのポワレ 白いきんぴんとベーコンの煮込み カスレ仕立て	¥800 36 トリュフと鶏出汁香る 更科蕎麦
¥900 37 寿司3点盛り 鮭炙り つぶいくら	¥900 38 気仙沼産ふかひれの醤油煮込み もち米肉団子添え	¥900 39 造り3点盛り 甘海老 トロと奈良漬の博多 鯛松皮造り	¥1000 40 北海道産牛リブのグリル 白いげんとベーコンの煮込み カスレ仕立て	¥1000 41 スイーツ&デザートビュッフェ	¥1200 42 十勝産ヒレ肉のポワレ フォアグラのシューフェルス添え ソースホルドソース

※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