冬旬会席

十二・一・二月
季節の会席

お一人様 五,〇〇〇円（税別）

この冬の旬の幸を厳選した、
贅を尽くした会席をご用意しました

- 先付　菊菜白和え
- 造里　真河豚焼き霜薄造り
- 焼八寸　沖目鯛柚庵焼　海老芝煮　菊花蕪
  千柿博多　金柑酒盗チーズ
  秋紗焼　鱈子当座煮
- 煮物　湯葉　蕪の知床鶏そぼろ餡仕立て
  里芋
- 揚物　花咲蟹雲上新挽揚　蓮根煎餅
  茄子天婦羅
- 食事　帆立炊き込み御飯　香の物
- 汁物　味噌汁
- 甘味　林檎シブースト　バニラアイス　苺

全八品

おすすめの単品お料理

豆河豚唐揚　鮟肝豆腐
1,100円（税別）

知床鶏炙り塩焼き
1,000円（税別）

鯖味噌煮
900円（税別）

アートホテル旭川
〒070-0037 北海道旭川市７条通６丁目
TEL.0166-25-8811　FAX.0166-25-8200
http://www.art-asahikawa.com

ART HOTEL
ASAHIKAWA

和食処 嵐山 1F
ディナー 17:30～22:00
（21:00ラストオーダー）
TEL 0166-27-5855（直通）
〈内線250〉