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

Draft Beer PLAN
生ビールプラン

お一人様 120分迄 ¥2,000(税込)

生ビール・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・スパークリングワイン・深川シードル

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)

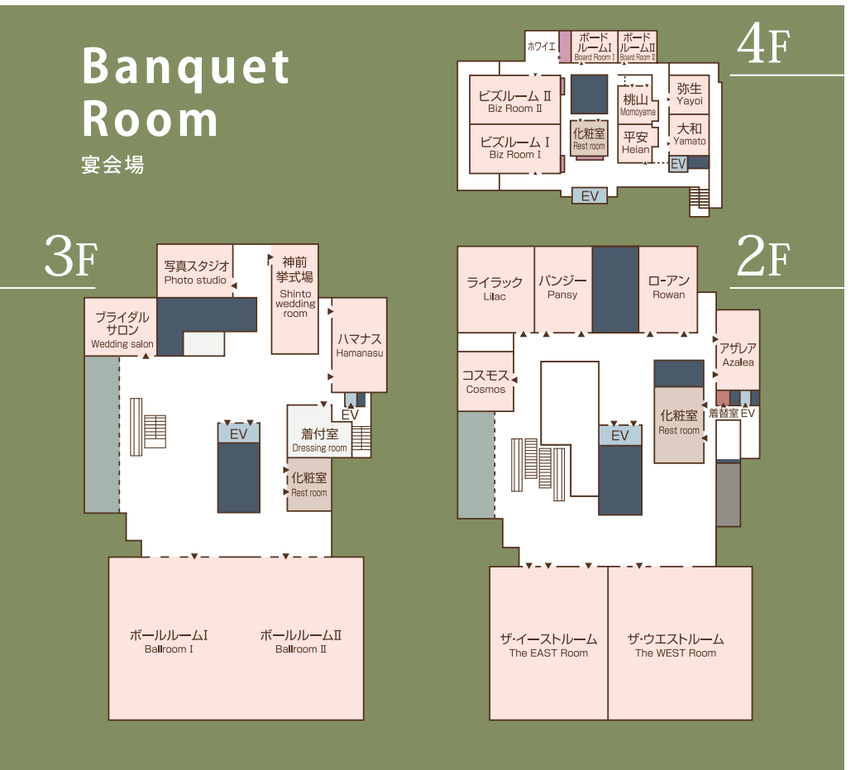
18:00〜22:30(最終入館21:00まで) 10名様から予約可・30名様以上貸切OK

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梅酒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。

Banquet Room
宴会場



ミノリのご宴会プラン
Hokkaido Sky Terrace
MINORI
北海道スカイテラス ミノリ 15F

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

- 生ビール(クラシック)
- ウイスキー(水割り・ロック・ハイボール)
- 焼酎(大雪の雫/水割り・ロック・ウーロン割り)
- 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・カシスウーロン・カンパリソーダ・カンパリオレンジ)
- 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
北海道ブラッスリー リラ 1F

ビアテラス営業時間
日〜木/17:30〜21:00 (ラストオーダー20:30)
金・土/17:00〜21:30 (ラストオーダー21:00)
TEL 0166-27-5888

夏はリラのビアテラスでジンギスカンと生ビール!

2019年5月24日(金)〜

上質な柔らか生マトンロース肉と、ラム肉!
おなじみの味付きジンギスカン、ホルモンも!

フードメニューは生マトンロース、生ラムジンギスカン、味付ジンギスカン等、
ドリンクメニューはアサヒスーパードライ、TOKYO隅田川ブルーイング、焼酎、サワー各種等取り揃えてます。

90分食べ飲み放題付〈要予約〉
お一人様 ¥5,500(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 検索

ART PARTY

Summer 2019.6.1.sat–8.31.sat

夏の宴会プラン

ART HOTEL
ASAHIKAWA

A Plan

お一人様〈全8品〉 ¥7,000 120分飲み放題付〈税込〉

コース料理のみ ¥5,200〈税込〉

- 8 枝豆のムースとコンソメジュレ冷製小鉢風
- 24 お造り（甘海老、びんちょう鮪、帆立、鰯炙り）
- 9 豚ヒレ肉とアスパラのひじき入りバーベキューソース炒め
- 27 旬のスズキの香草風味　ブールフォンデューゼルブの香り
- 13 太刀魚と螺の揚げ物辛子XO醤ソース煮込み
- 29 十勝牛フィレグリエ3原色トマトのマリネとPIZZAビアンカ添え
- 15 寿司（鯵、平目昆布〆、鮭燻製の押し寿司）
- 4 バタフライピーティーのジュレ　サングリア風

Chef's Select Menu

旬のスズキの香草風味 ブールフォンデューゼルブの香り

旬のスズキを夏野菜とともに、香草たっぷりのソースで、彩り豊かに仕上げました。

バタフライピーティーのジュレ サングリア風

タイ原産のハーブティーをすっきりとさわやかなデザートに仕上げました。グァパでマリネしたフルーツと一緒に色の変化も楽しめます。

B Plan

お一人様〈全7品〉 ¥6,000 120分飲み放題付〈税込〉

コース料理のみ ¥4,200〈税込〉

- 25 オードブルバリエ3種洋食盛り合わせ
- 17 食べる甘酒オリゼスノーの柔らか蒸し豚
- 10 点心3点盛り（広東焼売、浮き粉餃子、蟹爪蒸し）
- 14 カマスの蒸し物2色ソースかけ
- 18 牛もも肉の香草ガーリックロースト　スモークベーコン添えシャリアピン風味
- 22 焼き鯖と茗荷御飯
- 2 トロピカル

Chef's Select Menu

牛もも肉の香草ガーリックロースト
スモークベーコン添えシャリアピン風味

牛モモ肉のロースト、ガーリック風味にスモークベーコン添えを和風のシャリアピンソースにしました。夏野菜のピレと合わせたヘルシーな一品です。

点心３点盛り
（広東焼売、浮き粉餃子、蟹爪蒸し）

黄色い皮で包んだ広東風肉焼売と、白い生地で握った餃子蟹風をやわらかなすり身で包み込んだ、彩豊かな点心です。

C Plan

お一人様〈全7品〉 ¥6,000 120分飲み放題付〈税込〉

コース料理のみ ¥4,200〈税込〉

- 12 海鮮の山掛け
- 19 前菜3点盛り（蛸、煮こごり、ミョウガとイカ）
- 23 銀鱈のポワレロースト　アーモンド風味バターソース
- 20 穴子衣揚げ　魚香ソース炒め
- 26 牛リブロース肉のグリヤードスパイスグレービー　ホースラディッシュ風味
- 16 有機大豆のコクうま豆乳冷麺
- 1 シトラスのベリーヌ

Chef's Select Menu

有機大豆の
コクうま豆乳冷麺

コクのある有機大豆の豆乳を冷麺に合わせました。アクセントにラー油を加え、ピリ辛に仕上げました。

牛リブロース肉のグリヤードスパイスグレービー
ホースラディッシュ風味

特選牛リブロース肉のグリヤードを、スパイス風味のソースにホースラディッシュの風味で仕上げました。

Prefix Menu

プリフィクスメニュー

組み合わせは自由に

¥400

1 シトラスのベリーヌ

¥400

2 トロピカル

¥400

3 マンゴーアイス
キウィシャーベット

¥500

4 バタフライピーティーの
ジュレ　サングリア風

¥500

5 ボローニャハムと茄子の
サラダ仕立て

¥500

6 海老のバター風味カキソース
オリエンタルパウダー掛け

¥500

7 順才と温度玉子の三杯酢

¥500

8 枝豆のムースと
コンソメジュレ冷製小鉢風

¥500

9 豚ヒレ肉とアスパラの
バーベキューソース炒め

¥500

10 点心3点盛り（広東焼売、
浮き粉餃子、蟹爪蒸し）

¥500

11 鮪たたきの利休巻き
一口蕎麦

¥600

12 海鮮の山掛け

¥600

13 太刀魚と螺の揚げ物
辛子XO醤ソース煮込み

¥600

14 カマスの蒸し物
2色ソースかけ

¥600

15 寿司（鯵、平目昆布〆、
鮭燻製の押し寿司）

¥600

16 有機大豆の
コクうま豆乳冷麺

¥700

17 食べる甘酒オリゼスノーの
柔らか蒸し豚

¥700

18 牛もも肉の
香草ガーリックロースト

¥700

19 前菜3点盛り（蛸、煮こごり、
ミョウガとイカ）

¥700

20 穴子衣揚げ
魚香ソース炒め

¥700

21 豚肩ロースのグリル
クリスピーチキン添え

¥700

22 焼き鯖と茗荷御飯

¥800

23 銀鱈のポワレロースト
アーモンド風味バターソース

¥800

24 お造り（甘海老、
びんちょう鮪、帆立、鰯炙り）

¥800

25 オードブルバリエ3種
洋食盛り合わせ

¥900

26 牛リブロース肉のグリヤードスパイス
グレービー ホースラディッシュ風味

¥900

27 旬のスズキの香草風味
ブールフォンデューゼルブの香り

¥1,000

28 デザートビュッフェ

¥1,100

29 十勝牛フィレグリエ
3原色トマトのマリネと
PIZZAビアンカ添え

¥1,200

30 お造り（甘海老、トロ、鯛）

●和食　●洋食　●中華　●デザート　北海道産米を使用しています。

※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。