

2020

3 - 5
Mar May

ART PARTY

ART HOTEL ASAHIKAWA PARTY PLAN

2020. 3/1sun. - 5/31sun.

歓送迎会プラン



ART HOTEL

ASAHIKAWA





Chef's Select Menu

桜海老御飯の裏巻き

香ばしい桜海老を御飯に混ぜ込み春らしく仕上げました。



十勝牛フィレ肉のグリヤード おすすめポテトの ラクレットグラタン エストラゴン風味赤ワインソース

北海道十勝産の牛フィレ肉を地物春野菜のローストとともに香草が薫るソースでお楽しみください。

A Plan

Party course A plan

全8品

お一人様 **¥7,000** (税込)

《120分飲み放題付》

飲み放題メニュー

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

Menu

1. 春の前菜盛り合わせ(小袖玉子、蛸柔煮、一寸豆蜜煮、
鶏松風、里芋木の芽味噌、桜麩、蕨山椒煮) (和/22)
2. 甘海老、鮪、鯛松皮造り (和/24)
3. サヨリのカキソース炒め (中/16)
4. 貝類の辛味白湯煮込み (中/17)
5. スズキと帆立ハマグリ of 香草風味ポワレラトゥーユと
サフラン香るピネグレット (洋/27)
6. 十勝牛フィレ肉のグリヤード おすすめポテトの
ラクレットグラタン エストラゴン風味赤ワインソース (洋/28)
7. 桜海老御飯の裏巻き (和/18)
8. わらび餅と小豆プリン (デザート/6)

■〈〉内の数字は単品メニューの番号です。

■メニューに料理を単品で追加、また変更もできます。詳しくは巻末を
ごらんください。





Chef's Select Menu



洋風チャイニーズ前菜

鴨肉、帆立貝柱のワンスプーン、チーズと山椒風ゼリー寄せの3点を春らしく洋風に盛り付けた中華の前菜です。

ポーク肉とオニオンのアルザス風煮込み

ポーク肉とオニオンを柔らかくじっくりと煮込み、菜の花を添えて春らしく仕上げました。

B Plan

Party course B plan

全7品

お一人様 **¥6,000** 〈税込〉

《120分飲み放題付》

飲み放題メニュー

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

Menu

1. 洋風チャイニーズ前菜 〈中/13〉
2. 鮪とアボカドのタルタル三升漬けの香りで 〈和/14〉
3. ポーク肉とオニオンのアルザス風煮込み 〈洋/9〉
4. 海老とアスパラのXO醤炒め 〈中/19〉
5. 牛肉のスパイス風味ソテー トマトフォンデュソース
ビーンズソテー添え 〈洋/23〉
6. 桜香るとろろの蓬蕎麦 〈和/15〉
7. グレープフルーツのクラフティー 〈デザート/4〉

■ 〈 〉内の数字は単品メニューの番号です。

■ メニューに料理を単品で追加、また変更もできます。詳しくは巻末をご覧ください。





Chef's Select Menu



有機大豆の翡翠寄せ 道産帆立昆布メと出汁のジュレ

ペーストした枝豆を、コクのある豆乳と合わせました。出汁を効かせたジュレと共にお召し上がり下さい。

レアチーズストロベリーソース

北海道産のチーズとヨーグルトに旬のいちごを合わせてグラスデザートにしました。

CPlan

Party course C plan

全7品

お一人様 **¥6,000**〈税込〉

《120分飲み放題付》

飲み放題メニュー

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

Menu

1. 有機大豆の翡翠寄せ
道産帆立昆布メと出汁のジュレ 〈和/20〉
2. 道産銀鯉のカルパッチョ花造り 〈和/21〉
3. 豚ロース肉と春野菜の麻辣醤炒め 〈中/10〉
4. サーモンのポワレツプ貝のアラクレーム
アンチョビポテト風味 アンティープ風 〈洋/25〉
5. 牛肩肉のコンフィ レフォールソース 〈洋/26〉
6. ジャコと彩り野菜入 黒胡椒風味チャーハン 〈中/2〉
7. レアチーズ ストロベリーソース 〈デザート/5〉

■〈〉内の数字は単品メニューの番号です。
■メニューに料理を単品で追加、また変更もできます。詳しくは巻末を
ごらんください。

Prefix Menu

プリフィクスメニュー

組み合わせは自由に

パーティープランにお好みの料理を追加、または変更できます。



1 蜆烏賊と菜の花の
辛子酢味噌 ¥400



2 ジャコと彩り野菜入
黒胡椒風味チャーハン ¥400



3 ミルクとブルーベリーの
ジェラート ¥400



4 グレープフルーツの
クラフティー ¥400



5 レアチーズ
ストロベリーソース ¥400



6 わらび餅と小豆プリン ¥400



7 赤貝マリネとめぐみ若鶏の
サラダ仕立て ¥500



8 しらす御飯 ¥500



9 ポーク肉とオニオンの
アルザス風煮込み ¥500



10 豚ロース肉と春野菜の
麻辣醤炒め ¥500



11 白身魚のハンガリアン風
香草風味 ¥600



12 豚肩ロース肉のロースト
生姜風味ジャポネーズ
温野菜と共に ¥600



13 洋風チャイニーズ前菜 ¥600



14 鮪とアボカドのタルタル
三升漬けの香りで ¥600



15 桜香るとろろの蓬蒿麦 ¥600



16 サヨリのカキソース炒め ¥600



17 貝類の辛味白湯煮込み ¥600



18 桜海老御飯の裏巻き ¥600



19 海老とアスパラのXO醤炒め ¥700



20 有機大豆の翡翠寄せ 道産
帆立昆布メと出汁のジュレ ¥700



21 道産銀鯉のカルパッチョ
花造り ¥700



22 春の前菜盛り合わせ(小袖玉子、
蛸炙煮、一寸豆蜜煮、鶏松風、
里芋木の芽味噌、桜麩、露山椒煮) ¥700



23 牛肉のスパイス風味ソテー
トマトフォンデュソース
ピーンズソテー添え ¥800



24 甘海老、鮪、鯛松皮造り ¥800



25 サーモンのポワレツプ貝の
アラクレーム アンチョビポテト風味
アンティープ風 ¥900



26 牛肩肉のコンフィ
レフォールソース ¥900



27 スズキと帆立ハマグリの香草風味
ボワラタトゥーユとサフラン香
るピネグレット ¥900



28 十勝牛フィレ肉のグリヤード
おすすめポテトのラクレットグラタン
エストラゴン風味赤ワインソース ¥1,000



29 デザートビュッフェ ¥1,000

■ 和食
■ 洋食
■ 中華
■ デザート

● 当ホテルでは北海道産米
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。
※元のプランと金額が変わる場合は差額が発生いたします。 ※価格は全て税込みです。

フリースタイル

Free Drink Plan



■ 120分迄 飲み放題 ■

お一人様 **¥2,000** 〈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

ビュッフェスタイル

Buffet Party



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。
※キャビン料理は別途料金がかかります。

2次会プラン

2nd Party Plan



オードブル3点盛
&
90分 飲み放題

お一人様 **¥3,000** 〈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

※写真はイメージです。

ASAHIKAWA SAKE
地酒で乾杯条例



＼ 乾杯は、あさひかわの地酒で! /

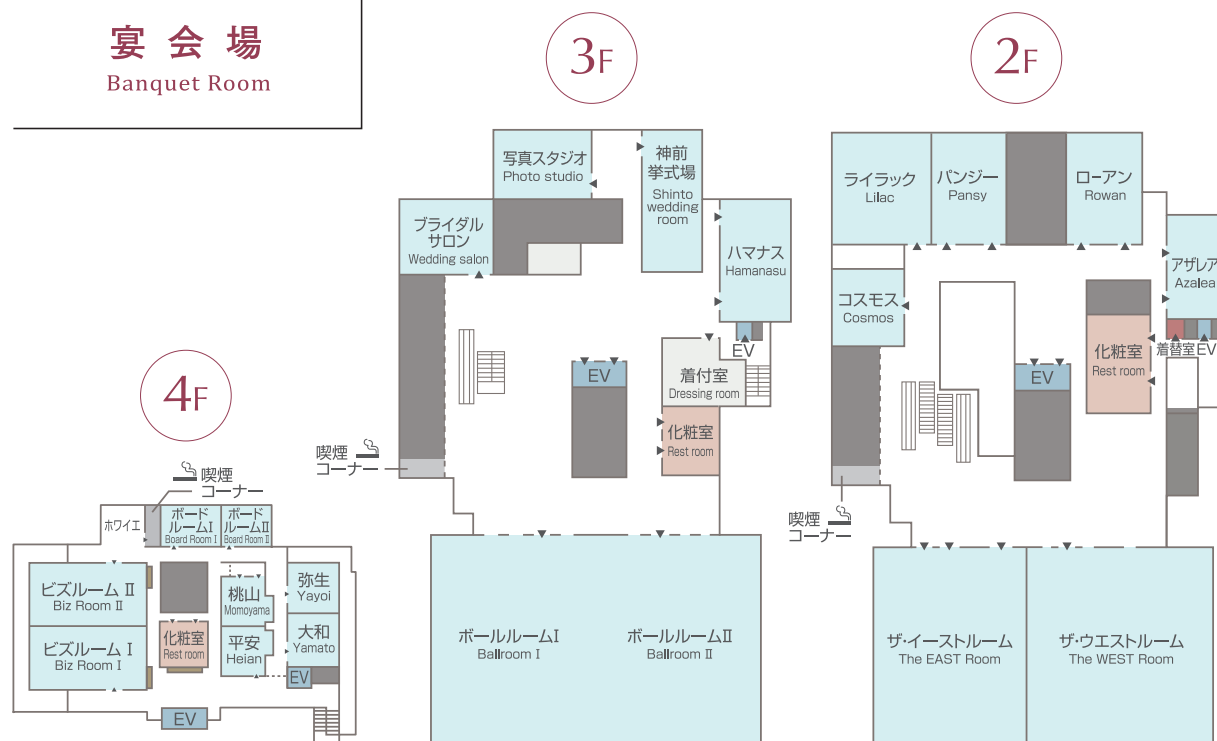
旭川市の「地酒で乾杯条例」をもとに、地酒による乾杯を推奨しております。

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、地域とともに歩んでいきます。



宴会場

Banquet Room



15F 北海道スカイテラス ミノリ

Hokkaido Sky Terrace

MINORI



ミノリのご宴会プラン

MINORI Buffet Party

90分 飲み放題付
ディナービュッフェ

お一人様 **¥5,500** 〈税込〉

Drink Menu

- ・生ビール（サッポロクラシック） ・ウイスキー（水割り・ロック・ハイボール）
- ・焼酎（水割り・ロック・ウーロン割り） ・日本酒
- ・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）
- ・梅酒 ・ソムリエセレクトのワイン各種

ランチ 11:30～14:30

ディナー [10～4月] 17:30～21:00（ラストオーダー 20:30）
[5～9月] 17:30～22:00（ラストオーダー 21:00）

TEL 0166-25-5656



ART HOTEL

ASAHIKAWA

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

TEL 0166-25-8844（営業部直通）

1F 北海道ブラスリー リラ

Hokkaido

Lilas

Brasserie



パーティープラン Party Plan

90分 飲み放題付
料理5品

お一人様 **¥4,000** 〈税込〉

4名様
より

2次会プラン 2nd Party Plan

90分 飲み放題付
オードブル3点盛り

お一人様 **¥3,000** 〈税込〉

10名様
より

90分 飲み放題付
オードブル4点盛り

お一人様 **¥3,500** 〈税込〉

ランチ 11:00～14:30 ティータイム 14:30～17:30
ディナー 17:30～21:00（20:30ラストオーダー）

TEL 0166-27-5888



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

<http://www.art-asahikawa.com>

