

組み合わせは自由に **Prefix Menu** プリフィクスメニュー



1 海老と小松菜のジュレポン酢 ¥400



2 グレープフルーツのクラフティー ¥400



3 青リンゴとブルーベリーのジェラート ¥400



4 レアチーズストロベリーソース ¥400



5 秋の五目チャーハン黒胡椒風味 ¥400



6 ポーク肉とオニオンのアルザス風煮込み ¥500



7 北寄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 豚ロース肉と秋野菜の麻辣醬炒め ¥500



10 鮭とろろ蕎麦 ¥600



11 洋風チャイニーズ前菜 ¥600



12 鮭とアボカドのタルタル三升漬の香りで ¥600



13 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



14 白身魚のハンガリアン風香草風味 ¥600



15 海老とインゲンのXO醬炒め ¥700



16 秋の前菜盛り合わせ(小袖玉子、蛸柔煮、一寸豆蜜煮、鶏松風、里芋木の芽味噌、桜麩、露山椒煮) ¥700



17 甘海老、鮭、道産銀ガレイ ¥800



18 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 ¥800



19 牛肩肉のコンフィ レフォールスソース ¥900



20 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



ART PARTY

ART HOTEL ASAHIKAWA PARTY PLAN

2020. 9/1 tue. - 11/30 mon.

秋のご宴会プラン

[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 HOTEL

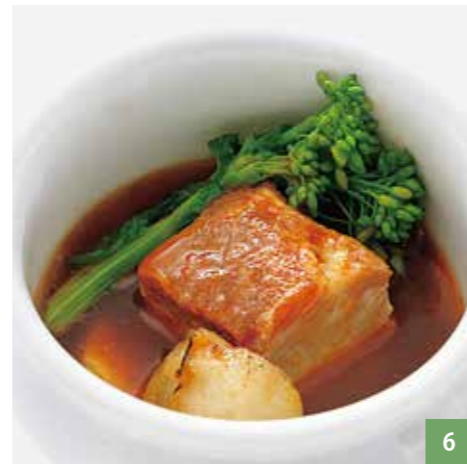
ASAHIKAWA



11



12



6



16



17



9

- 1. 洋風チャイニーズ前菜<中/11>
- 2. 鮪とアボカドのタルタル
三升漬けの香りで<和/12>
- 3. ポーク肉とオニオンのアルザス風煮込み<洋/6>
- 4. 海老とインゲンのXO醤炒め<中/15>
- 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/18>
- 6. 鰯とろろ蕎麦<和/10>
- 7. グレープフルーツのクラフティー<デザート/2>

A Plan

お一人様<全7品>
¥6,000 <税込>
 120分飲み放題付



15



20

B Plan

お一人様<全7品>
¥6,000 <税込>
 120分飲み放題付

- 1. 秋の前菜盛り合わせ(小袖玉子、蛸柔煮、一寸豆蜜煮、
鶏松風、里芋木の芽味噌、桜麩、落山椒煮)<和/16>
- 2. 甘海老、鮪、道産銀ガレイ<和/17>
- 3. 豚ロース肉と秋野菜の麻辣醤炒め<中/9>
- 4. サーモンのポワレツ貝のアラクレーム
アンチョビポテト風味 アンティーブ風<洋/20>
- 5. 牛肩肉のコンフィ レフォルソース<洋/19>
- 6. 秋の五目チャーハン黒胡椒風味<中/5>
- 7. レアチーズ ストロベリーソース<デザート/4>



2



10



18



19



5



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。詳しくは裏面をごらんください。

■メニューは季節や天候等で変更になる場合があります。予めご了承ください。 ○当ホテルでは北海道産米を使用しています。

Free Drink PLAN フリードリンクプラン

お一人様 120分迄 **¥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

2nd Party Plan 2次会プラン

オードブル3点盛 90分飲み放題 **¥3,000** (税込)

宴会場・レストランでご利用できます。

レストランご利用の場合 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。

