

フリースタイルプラン Free Drink Plan



120分 飲み放題

- ビール ●日本酒 ●ウイスキー
- 焼酎 ●ワイン(赤・白) ●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

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

ASAHIKAWA SAKE
地酒で乾杯条例



＼乾杯は、あさひかわの地酒で!／

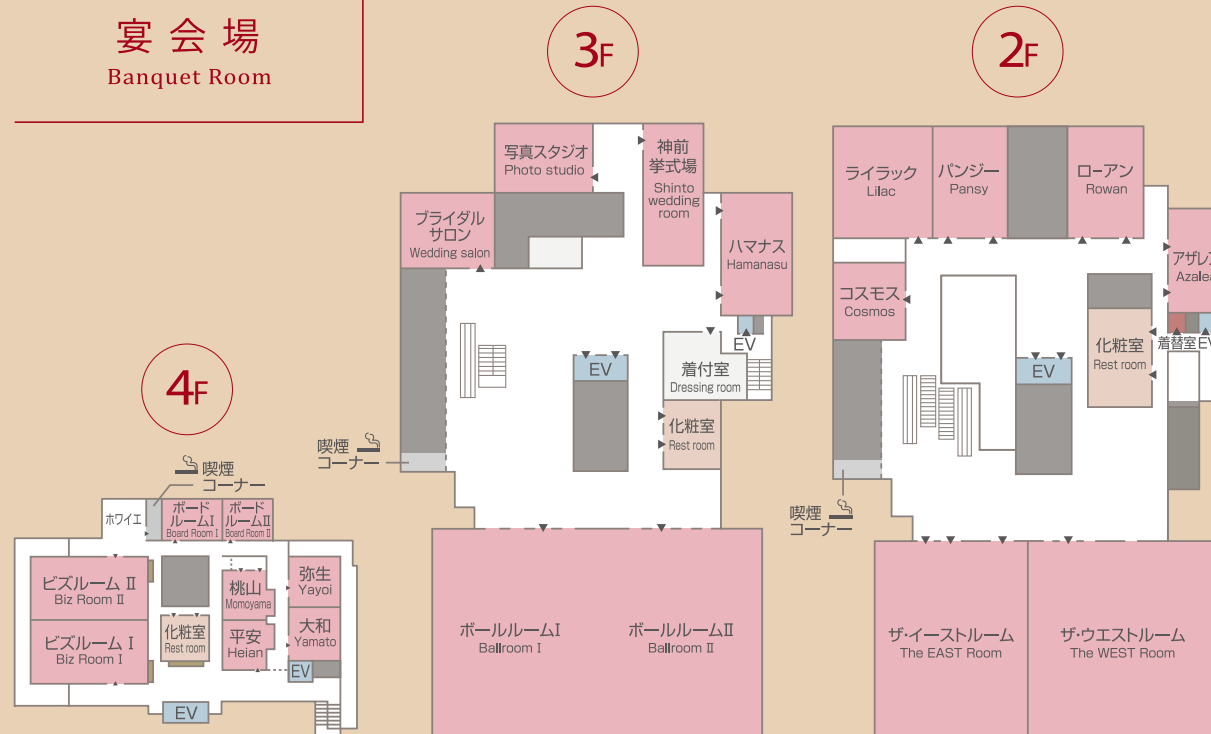
旭川市の「地酒で乾杯条例」をもとに、地酒による乾杯を推奨しております。

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。

※写真はイメージです。



宴会場 Banquet Room



[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

ART HOTEL ASAHIKAWA PARTY PLAN

2020.12/1.tue - 2021.2/28.sun

忘年新年会プラン

ART HOTEL

ASAHIKAWA

新型コロナウイルス感染予防に対する 当ホテルの会議・ご会合・ご宴会の 対応について

1.会場のセッティングについて

- ご利用人数に対して広めの会場をご用意いたします。
- テーブルの間隔をあけて、ゆったりと配置いたします。
- テーブルや円卓の着席人数を通常より少なくセッティングいたします。
- ご希望によって飛沫感染予防シートを設置、検温器の貸し出しをいたします。

2.ご宴会のお料理の盛り付けについて

- 大皿料理は予め人数分を個別に盛りつけて提供いたします。

3.お客様へのお願い

- ご出席者はマスクの着用をご協力をお願いします。
 - 会場に入る前には手洗い、手指消毒にご協力ください。
- なお、スタッフはマスクを着用してサービスしております。予め、ご了承ください。



A plan

お一人様 ¥8,000

[全8品] 120分飲み放題付<税込>

ズワイガニとボタン海老のサラダ キャビア添 〈洋 /29〉

造り（本鮪、鯛、虹鱒^{にじます}薄造り）〈和 /35〉

ホタテ貝の塩味炒めクコの実入 〈中 /26〉

平目のポワレ ブロッコリーポレンタ
アオサ海苔風味 白ワインソース 〈洋 /32〉

牛フィレ肉のロースト フォアグレコンフィー添え
美食家風 シャンベルタンソース 〈洋 /36〉

豚の角煮とアワビのスターアニス香る煮物 〈中 /25〉

寿司盛り合わせ（北寄、河豚、いくら^{ほっき}、ふぐ^{ふぐ}）〈和 /33〉

バイクドチーズケーキ 〈デザート /11〉



C plan

お一人様 **¥6,000**

[全7品] 120分飲み放題付<税込>

あんこう あんきも
鮫鱈と鮫肝の南蛮酢 <和 /20>

ジャン
鶏もも肉の焼き物たち添 XO醤ソース <中 /18>

白身魚フリカッセ タラゴン風味のデュグレレ <洋 /15>

ゆず つみれ みぞれあん
柚子摘入の霰餡 <和 /8>

牛もも肉ローストのタコス風味シーズニング <洋 /28>

鮭と肉そぼろ掛け炒め飯 <中 /1>

ストロベリーババロア <デザート /6>



B plan

お一人様 **¥7,000**

[全8品] 120分飲み放題付<税込>

豚肉の広東風と白身魚のフリット根菜マリネ添 <中 /13>

ぎんがけい
銀鱈と鮭の紅白造り <和 /34>

シェフ流アッシュパルマンティエ <洋 /22>

ハタのアンショワイヤード
サン・ジャックソテー 2種ソース <洋 /23>

牛ロース肉のロティ道産きのこクリーム
赤ワインソース ジャガイモワッフル添 <洋 /31>

小エビの炒めもの黒胡椒風味 <中 /14>

ばらちらし <和 /27>

ホワイトチョコレートのムース <デザート /10>





Dplan

お一人様 **¥6,000**

[全7品] 120分飲み放題付<税込>

前菜盛り合わせ 〈和 /19〉

道産鱈のコンフィータラコペースト添
小柱アラクレームと共に 〈洋 /21〉

豚ヒレ肉の焼き物甘味噌かけ葱添 〈中 /12〉

フカヒレスープの点心入パイ包み焼き 〈中 /17〉

牛ロース肉の森林風ソースフォレスティエール 〈洋 /30〉

山菜とろろ蕎麦 〈和 /9〉

かぼちゃのプリン 〈デザート /5〉



組み合わせは自由に

Prefix Menu

プリフィクスメニュー



1 鮭と肉そぼろ掛け
炒め飯



2 天然海老の
チリソース



3 鶏牛蒡御飯



4 洋梨とカシスの
シャーベット



5 かぼちゃのプリン



6 ストロベリー
ババロア



7 蛸と蕪の柚子風味



8 柚子填入の雲鰓



9 山菜とろろ蕎麦



10 ホワイトチョコレートの
ムース



11 ベイクドチーズケーキ



12 豚ヒレ肉の焼き物
甘味噌かけ葱添



13 豚肉の広東風と
白身魚のフリット
根菜マリネ添



14 小エビの炒めもの
黒胡椒風味



15 白身魚フリカッセ
タラゴン風味の
デュグレレ



16 アイナメの香草グリル
キタアカリポテロースト
レモンバターソース



17 フカヒレスープの
点心入パイ包み焼き



18 鶏もも肉の焼き物
たち添XO醤ソース



19 前菜盛り合わせ



20 鮫鰯と鮫肝の南蛮酢



21 道産鱈のコンフィー
タラコペースト添小柱
アラクレームと共に



22 シェフ流アッシュ
バルマンティー



23 ハタのアンショワイヤード
サン・ジャックソテー
2種ソース



24 スペアリブの煮込みと
白インгентマト風味



25 豚の角煮とアワビの
スターアニス香る煮物



26 ホタテ貝の塩味炒め
クコの実入



27 ばらちらし



28 牛もも肉ローストの
タコス風味
シーズニング



29 ズワイガニと
ボタン海老のサラダ
キャビア添



30 牛ロース肉の
森林風ソース
フォレスティエール



31 牛ロース肉のロティ
道産きのこクリーム
赤ワインソース



32 平目のポレブロッコリー
ポレンタアオサ海苔風味
白ワインソース



33 寿司盛り合わせ
(北寄、河豚、いくら)



34 銀鯉と鮭の紅白造り



35 造り(本鮪、鯛、
虹鱈薄造り)



36 牛フィレ肉のロースト
フォアグレコンフィー添え
美食家風 シャンベルタンソース

■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。