

組み合わせは自由に

Prefix Menu

プリフィクスメニュー



1 天然海老のチリソース



2 五目炒飯



3 春の吹き寄せ茶碗蒸し



4 豆腐真丈若肴館



5 しらす御飯



6 氷菓子2種



7 抹茶チーズムース



8 桜のモンブランフルーツ添



9 蛸烏賊辛子酢味噌



10 タコのカルパッチョタブナードソース



11 若鶏の竜田揚げスパイス風味



12 鶏腿肉揚げ油淋ソース



13 鰯と螺の蒸し物香味ソース



14 若肴鰯と梅ひじき御飯



15 ホワイトチョコレートムース



16 苺のババロアストロベリーソース



17 小エビと鶏胸肉フルーツサラダ仕立てマンゴーソース



18 春野菜と豚角煮チンゲン菜添



19 赤魚のオイル煮西洋チャイニーズ風ソース



20 豚肩ロース肉の和風仕立てローストソース



21 春の玉ねぎとホタテ貝のムース驚仕立て雲丹とコンソメジュレ



22 メバルと小エビのポワレ香草風味カリフラワーソース



23 白身魚の香草ソースPIZZA風



24 お造り3点盛り合わせ



25 牛ロース肉のジャリアピン風道産ジャガイモのフリカッセ添



26 手鞠寿司と巻き物盛り合わせ



27 お造り4点盛り合わせ



28 道産牛フィレ肉の菜園風トリュフ香る赤ワインソース



29 スズキとホタテの香草ポワレサフランとコキヤージュ風味のビネグレット



30 寿司盛り合わせ(ずわい、平目昆布メ、いくら)

■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。

[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

2021.3.1^{MON}—5.31^{MON}

春の歓送迎会プラン

ART HOTEL

ASAHIKAWA



A Plan

お一人様
〈全8品〉 ¥7,000

フリードリンクプラン
120分飲み放題付〈税込〉

- 21 春の玉ねぎとホタテ貝のムース^{うくいす}鶯仕立て 雲丹とコンソメジュレ
- 27 お造り4点盛り合わせ
- 13 鰯と鰻の蒸し物^{つぶ}香味ソース
- 18 春野菜と豚角煮 チンゲン菜添
- 22 メバルと小エビのボワレ香草風味 カリフラワーソース
- 28 道産牛フィレ肉の菜園風 トリュフ香る赤ワインソース
- 26 手鞠寿司と巻き物盛り合わせ
- 8 桜のモンブラン フルーツ添



※写真は8人盛りのイメージです。



※写真は8人盛りのイメージです。

C Plan

お一人様
〈全6品〉 ¥5,000

フリードリンクプラン
120分飲み放題付〈税込〉

- 10 タコのカルパッチョ タブナードソース
- 12 鶏腿肉揚げ油淋ソース
- 19 赤魚のオイル煮 西洋チャイニーズ風ソース
- 20 豚肩ロース肉の和風仕立ロースト
- 4 豆腐真丈若筍鮓
- 5 しらす御飯



※写真は8人盛りのイメージです。

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

Free Drink PLAN S フリードリンクプランS

お一人様 120分迄 ¥2,500 (税込)

フリードリンクプランからウイスキー山崎ヘグレードアップ、
ワイン(赤・白)のグレードアップ、旭川三蔵小瓶冷酒ヘグレードアップ、
スパークリングワイン、深川シードル追加

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。

