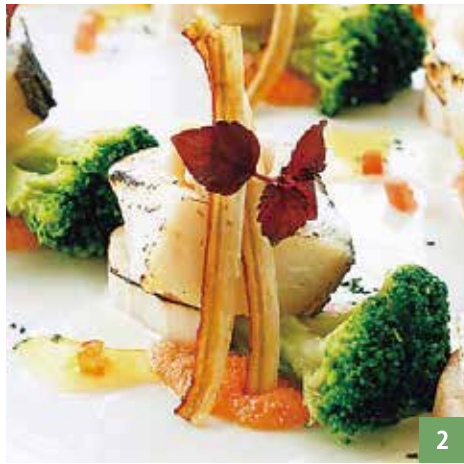




1



2



3



1



2



3

1. 鮭の炙り 柑橘の香りで
2. 道産鱈のコンフィー タラコペスト添 小柱アラクレームと共に
3. 豚ヒレ肉の焼き物 甘味噌かけ葱添
4. フカヒレスープの点心入パイ包み焼き
5. 牛ロース肉の森林風ソースフォレストイエール
6. 柚子香る鴨南蛮
7. かぼちゃのプリン

A Plan

お一人様〈全7品〉

¥6,000〈税込〉

120分飲み放題付



4



5



6



7



4



5



6

B Plan

お一人様〈全6品〉

¥5,000〈税込〉

120分飲み放題付

1. 蛸と蕪の柚子風味
2. アイナメの香草グリル キタアカリポテトロースト レモンバターソース
3. 天然海老のチリソース
4. スペアリブの煮込みと白インゲン豆マト風味
5. 鶏牛蒡御飯
6. 洋梨とカシスのシャーベット

■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。

フリードリンクプラン

Free Drink Plan



■ 120分迄 飲み放題 ■

お一人様 ¥2,000〈税込〉

瓶ビール・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

フリードリンクプランS

Free Drink Plan S



■ 120分迄 飲み放題 ■

お一人様 ¥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）のヘグレードアップ、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、深川シールドル追加

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

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参ります。



会議・ミーティング等にご利用ください

メニューは一例です。ご要望承りますのでお気軽にご相談ください。



洋ランチコース

お一人様 ￥3,000 〈税込〉

- 近郊野菜のプレスサに小エビ添
野菜ビュレとともに
- 旬の野菜ポタージュ
- 白身魚とサンジャックポシェ
フランセーズ風
- 牛ロース肉のボワレ
特製赤ワインソース
トリュフ風味ポテト添
- サラダセゾン
- パン2種
- ミルクプリン エキゾチックソース



¥3,500弁当〈税込〉



¥2,500弁当〈税込〉

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。

[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. 9/1wed. - 11/30tue.

秋のご宴会プラン

ART HOTEL

ASAHIKAWA