

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
- 野菜ピュレとともに
- 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
- 牛ロース肉のポワレ
- 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〉

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 ¥2,800 〈税込〉

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

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。



[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

2022.3/1 tue → 5/31 tue

歓・送迎会プラン



ART HOTEL

ASAHIKAWA

A PLAN

¥8,000

お一人様〈全8品〉
フリードリンクプラン 120分飲み放題付〈税込〉

- 前菜ミスト チャイニーズ風
- 御造り盛り合わせ (鮓、環八、細魚炙り)
- 豚ヒレと小エビのソテー
ブラックビーンズソース
- 銀鯉とマッシュルームバターの
オープン焼き
- 若葉蒸し
- 十勝産牛フィレ肉のポワレ
赤ワインソース
鴨挽き肉のブルギニオン風
- 手鞠寿司 (平日、鮭炙り、北寄)
- 抹茶とクランベリーのカトルカール
フルーツ添え



B PLAN

¥7,000

お一人様〈全8品〉
フリードリンクプラン 120分飲み放題付〈税込〉

- 小エビのカダイフ巻 ソースオロール
- 御造り盛り合わせ (鮓、鯛、鮭炙り)
- 北海道産ポークバラ肉の角煮
トロ口飴掛け
- スズキのグリル
じゃが芋ピューレ香草風味
- 桜海老の茶碗蒸し
- 特選牛ロース肉の春菊バターロースト
- 鯉蕎麦と変わり巻き
- ピスタチオナッツのムース



C PLAN

¥6,000

お一人様〈全7品〉
フリードリンクプラン 120分飲み放題付〈税込〉

- 蛸烏賊の自家製辛子酢味噌
- 中華風カルパッチョ お造り見立て
- 鶏ももの中華風ロースト
- 鱈種焼き
- 牛肉とベーコンの香草風味
ロースト レフォールソース
- しらす御飯
- フルーツ入のジュレ



D PLAN

¥6,000

お一人様〈全7品〉
フリードリンクプラン 120分飲み放題付〈税込〉

- 旬のアスパラとトマトのコンポート
コンソメゼリーと共に
- 鯉のカルパッチョ春野菜 梅肉ソース
- 白身魚とはまぐりのフリカッセ
トリュフ風味
- 舞茸真丈そぼろ餃
- 牛肉のロースト
シャルキュトリ仕立て
- 旨だし浅利鰻鮓
- バニラアイス、ストロベリーシャーベット



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。
- テーブルや円卓の間隔をあけて、ゆったりとセッティングいたします。
- ご希望により司会用の飛沫感染予防シートを設置や、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。

