

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。



松花堂弁当A ¥3,500<税込>



松花堂弁当B ¥2,500<税込>

洋ランチコース お一人様 ¥3,000<税込>

- 近郊野菜のプレスサ 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

お土産・引出物



旭川焙煎珈琲と
ガトーセレクションA

税込 2,500円

- ・旭川焙煎珈琲100g
- ・タルト3種
- ・オートミールクッキー2種
- ・オレンジケーキ



旭川焙煎珈琲と
ガトーセレクションB

税込 3,000円

- ・旭川焙煎珈琲100g
- ・タルト3種
- ・オレンジケーキ
- ・フィナンシェ3種
- ・はちみつマドレーヌ



旭川焙煎珈琲と
ガトーセレクションC

税込 4,000円

- ・旭川焙煎珈琲100g
- ・タルト4種
- ・パウンドケーキ2種
- ・フィナンシェ2種
- ・はちみつマドレーヌ



旭川焙煎珈琲と
ガトーセレクションS

税込 5,000円

- ・旭川焙煎珈琲100g
- ・タルト5種
- ・バーチ・ディ・ダーマ2種
- ・パウンドケーキ2種
- ・オートミールクッキー2種
- ・フィナンシェ3種
- ・はちみつマドレーヌ



旭川焙煎珈琲とは

*ホテルと美鈴珈琲が豆を厳選し、地元旭川で焙煎したホテルオリジナルの珈琲です
*コーヒー豆は挽いてから箱詰めが可能です。ご予約時にお申し出ください

ART HOTEL

アートホテル 旭川

[ご予約・お問い合わせ]

TEL0166-25-8844(営業部直通)

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

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



2022. 6/1wed. - 8/31wed.

ART PARTY

ART HOTEL ASAHIKAWA PARTY PLAN

夏のご宴会プラン



ART HOTEL

ASAHIKAWA

Party Plan

会議後のご会食や祝賀会などご利用シーンにあわせて選べるパーティープランをご用意いたしました。

※お料理の個人盛りをご希望の際はお申し出ください。

A Plan

お一人様
〈全8品〉 ¥7,000 120分飲み放題付
〈税込〉



Menu

玉蜀黍の摺り流し鶯仕立て
鯛焼霜造りカルパッチョ 柑橘の香りで
大海老のチリソース カニミソ風味
道産白身魚のボワレ ホタテソテー添
雲丹風味ソース
十勝牛フィレ肉のロースト トリュフ香る
ポテトビュレ菜園風 赤ワインソースにて
モッツアレラ天婦羅のジンマヨネーズ
中華変わり揚げ
寿司盛り合わせ
木苺のムース 桃ソース

フリードリンクプラン Free Drink Plan



※A・B・C各プランには下記内容の
ドリンクが含まれております

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
国土無双 梅酒・ノンアルコールビール
ソフトドリンク

※瓶ビールを生ビールに変更の場合は
お一人様、プラス¥200〈税込〉



アップ フリードリンクプランS Free Drink Plan S

・シーバスリーガル12年
・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

お一人様、プラス¥800〈税込〉



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〉

B Plan

お一人様
〈全7品〉 ¥6,000 〈税込〉
120分飲み放題付

Menu

冷やし煮物盛り合わせ 生姜風味
フリットミスト香草風味2種ソース
知床鶏肉のカシュウナッツ入り辛子炒め
カジキ鮪の低温OIL蒸し
白身魚のフロマージュグラタン添
マリナラソース
シェフ特選牛肉のロースト
BBQソーストロピカーナ
さっぱり菓子麵
枝豆のブラマンジェ



C Plan

お一人様
〈全7品〉 ¥6,000 〈税込〉
120分飲み放題付

Menu

特製和前菜盛り合わせ
鰯と小ヤリイカのフィレンツェ風2色ソース
カルトファター包のガーリックトースト添
北海道産三元豚ボークと
3色トマトのソース ケッカ風
中華茶碗蒸しカニあんかけ
牛肩肉のコンフィー スモーク風味
てりやきタルト添
牛テールの中華風茶漬け
フルーツジュレ



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



マスク着用・
手洗いを徹底します



健康管理を
徹底します



こまめに換気します



消毒・洗浄します



一定の距離を
とっています



お客様へエチケット・
手洗いを徹底します



取組を
お知らせします

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の設置や検温器の貸出をいたします。

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付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お願いいたします。
- 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。

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。

