

ART HOTEL

ASAHIKAWA

秋

のご宴会プラン

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。



※画像はイメージです

Menu

- ◆洋風チャイニーズ前菜 ◆お造り盛り合わせ
- ◆豚肉とオニオンのアルザス風煮込み
- ◆海老といんげんのXO醤炒め
- ◆牛ロースの森林風 ソース フォレスティエール
- ◆帆立と舞茸の炊き込み御飯 ◆滑子おろしそば いくら添え
- ◆フルーツ入りのクラフティー

A Plan

お一人様〈全8品〉

¥7,000〈税込〉

120分飲み放題付



※画像はイメージです

Menu

- ◆前菜盛り合わせ ◆鮭とアボカドのタルタル 三升漬けの香りで
- ◆豚ロース肉と秋野菜の麻辣醤炒め
- ◆サーモンのポワレ ツブ貝のアラクレーム アンティープ風
- ◆牛肉のオイルコンフィ レフォールソース
- ◆五目チャーハン黒胡椒風味 ◆レアチーズ ストロベリーソース

B Plan

お一人様〈全7品〉

¥6,000〈税込〉

120分飲み放題付

2022

9/1thu.

～

11/30wed.



\ 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。



フリードリンクプラン Free Drink Plan



※A・B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〉



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
- ・ふかがわシードル 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〉

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〉

- 近郊野菜のプレッサ 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



松花堂弁当A ¥3,500〈税込〉



松花堂弁当B ¥2,500〈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



ART HOTEL

ASAHIKAWA

[ご予約・お問い合わせ] 営業部直通

TEL0166-25-8844

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

http://www.art-asahikawa.com

