

Lilas／二次会プラン

90分飲放題付き

Aplan お一人様 ￥3,000〈税込〉



Bplan お一人様 ￥3,500〈税込〉

ゆったりソファでくつろぎながら
パーティの余韻を楽しむカジュアルなひとときを。
いつもと違う雰囲気で大人の憩いの場をご提案いたします。
各プラン8名様より承ります。
ご予算・人数等お気軽にご相談ください。



MINORI／パーティープラン

ディナービュッフェ+90分飲放題

お一人様 ￥6,000〈税込〉



※貸切の場合は40名様以上でご予約を承ります。
※収容可能人数は60名です。

MINORIのディナービュッフェと、北海道ワインをはじめ
豊富なドリンクが飲み放題のプランです。
バラエティ豊かに用意された料理をお好きな分だけお取り
いただき、気の合う方々と楽しい時間をお過ごしください。



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。

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

※画像はイメージです

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



ART HOTEL

アートホテル 旭川

ART PARTY

Art Hotel ASAHIKAWA Party Plan

秋のご宴会プラン

2023.09.01 ▶ 2023.11.30



秋のご宴会プラン

大人数のパーティーから少人数のアットホームなパーティーまで、ご利用シーンにあわせて
 選べる『和洋中饗宴』パーティープランをご用意いたしました。



季節の食材を使用した和洋中スタンダードプラン

Aplan Free Drink Plan Basic / 120分飲み放題付

- 一人様 ¥6,000- 〈全7品〉
 ・胡麻豆腐 胡桃味噌仕立て
 ・シャルキュトリーサラダ秋の味覚
 ・海老とイカの黒胡椒炒め 秋野菜と共に
 ・鮭のサクッと上海風黒甘酢
 ・牛肉の赤ワイン煮込み 根菜とポムピュレ
 ・茸ご飯
 ・洋梨シャーベット ブラウニー

Bplan Free Drink Plan Basic / 120分飲み放題付

- 一人様 ¥7,000- 〈全7品〉
 ・チャイニーズ野菜前菜 4 種盛り
 ・秋の吹き寄せ
 ・豚肩ロースの黒豆ソース蒸し
 ・白身魚のポワレ近郊野菜添え
 タプナードとエビナールピュレ
 ・牛ロースのグリヤード ソースシャスール 木こり風
 ・あさりご飯
 ・濃厚カボチャのクリーム



和洋中シェフこだわりのお料理堪能プラン

Cplan Free Drink Plan Basic / 120分飲み放題付

- 一人様 ¥9,000- 〈全9品〉
 ・自家製牛肉のコンビーフ仕立て コンディメントと共に
 ・サーモン炙り とろ鯛
 ・ホテル特製コーヤール風 鴨のロースト揚げパン添え
 ・魚介のブイヤベース仕立て
 ・大海老のエシャロット煮込み
 ・浪漫牛リブロースのロースト
 ソースペリグティース 秋野菜添え
 ・握り三種（秋刀魚・金目鯛・いくら）
 ・摘入汁
 ・チョコレートムース



和洋中秋の美食プラン

※表示価格は全て税込みです。※画像はイメージです。

ランチコース・お弁当

会議や打ち合わせを兼ねたビジネスランチに。ランチ限定「洋コース」と「お弁当」をご用意いたしました。
 ※メニューは一例です。ご要望承ります。お気軽にご相談ください。



洋ランチコース 一人様 ¥3,500-

- ・近郊野菜のプレッサ 小エビ添え 野菜ピュレとともに
- ・サラダセゾン
- ・旬の野菜ポターージュ 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え
- ・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-



松花堂弁当B ¥2,500-

Option ◆ バゲットサンド ◆〈※2日前までの完全予約制〉

全長約60cmの大きなソフトフランスパンを使用した、豪華で美味しいバゲットサンドはいかがでしょう。



【アボカド&シュリンプ】 ¥4,300-

- ・サラダシュリンプ
- ・アボカド
- ・キャロットラペ
- ・季節野菜
- ・チーズ



【ローストビーフ】 ¥4,600-

- ・ローストビーフ
- ・ミニトマト
- ・くるみ
- ・季節野菜
- ・チーズ

Free Drink Plan

A・B・C各プランに「Free Drink Plan Basic」のドリンクが含まれております



フリースドリンクプラン Free Drink Plan Basic

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

※瓶ビールを生ビールに変更の場合は
 一人様、プラス ¥200（税込）



フリースドリンクプランS Free Drink Plan S

・ウイスキーのグレードアップ
 ・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

一人様、プラス ¥800（税込）



二次会プラン 2nd Party Plan

オードブル3点盛
 &
 90分 飲み放題

一人様
 ¥3,000（税込）