

# FreeDrinkPlan

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  
お一人様、プラス ¥200(税込)



\*\*\*  
アップ  
グレード

## フリードリンクプラン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

お一人様、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

お一人様 ¥3,000(税込)



## 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。

## 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大人の憩いの場をご提案いたします。  
各プラン10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。

# 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 お一人様 ¥3,500(税込)

- ・近郊野菜のプレッサ 小エビ添え 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え
- ・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 ¥4,000(税込)



## 松花堂弁当B ¥3,000(税込)

※画像はイメージです。 ※季節や食材の仕入状況により内容を変更する場合がございます。

# ART HOTEL

アートホテル 旭川

[ご予約・お問い合わせは営業部へ]  
TEL.0166-25-8844 (直通)  
〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目  
<https://www.art-asahikawa.com>



MYSTAYS  
マイステイズホテルグループ

# ART PARTY

Art Hotel ASAHIKAWA Party Plan

## 冬の宴会プラン

2023.12.01 ▶ 2024.2.29



# ART HOTEL

アートホテル 旭川

# 冬のご宴会プラン

忘年会や新年会など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。

## à la carte

アラカルトメニュー

プラン内のお料理をアレンジ

● 洋食 ● 和食 ● 中華 ● デザート

<p>¥1100</p>  <p>1 道産若鶏のガランティーマ サラダ仕立て</p>	<p>¥800</p>  <p>2 キッシュロレーヌ シャンピニオンのブルーデ添</p>	<p>¥1500</p>  <p>3 真鯛のポシェトリュフ風味 フールブランソース</p>	<p>¥2500</p>  <p>4 牛フィレ肉のポワレ ソースボルト</p>
<p>¥1500</p>  <p>5 銀鱈袖庵焼きと 帆立の素焼き</p>	<p>¥700</p>  <p>6 冷うどん</p>	<p>¥700</p>  <p>7 冷蕎麦</p>	<p>¥700</p>  <p>8 冬チャイニーズ前菜盛り</p>
<p>¥700</p>  <p>9 エビチリソース</p>	<p>¥600</p>  <p>10 トリュフ入り中華 チャーハン</p>	<p>¥600</p>  <p>11 チョコレートケーキ</p>	<p>¥600</p>  <p>12 ムース・オ・フロマージュ フルーツ入のジュレ</p>

※上記画像はイメージです。麺類以外のお料理は大皿盛りでのご用意となります。  
※アラカルトメニューはプラン内のお料理をアレンジまたは追加が可能です。  
場合によっては差額が発生いたしますので、担当者へご相談ください。

## 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の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

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

お一人様 ¥6,000- 〈全7品〉

- ・ポークカスラーとキノコのマリネ サラダ仕立て
- ・公魚南蛮漬
- ・助宗鱈と豚肉の唐揚げ 豆鼓甘酢
- ・牛肉のコンフィー カスレ仕立て温野菜添
- ・イカの豆板醤炒め
- ・菜飯
- ・バニラアイス ストロベリーシャーベット

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

お一人様 ¥8,000- 〈全8品〉

- ・パテ・ド・カンパーニュと無花果のソース
- ・お造り (鮪、鯛)
- ・冬野菜豚肉の醤油煮込み
- ・帆立の海老味噌炒め
- ・メバルとツブ貝のポワレ オリエンタル風
- ・牛ロース肉の香草風味 低温ロースト 和風レフォールソース
- ・穴子ご飯
- ・ピスタチオムース



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

お一人様 ¥10,000- 〈全9品〉

- ・道産サーモンのマリネと帆立のタルタル キャビア添
- ・お造り (本鮪、鱈焼霜、甘海老)
- ・鴨肉の酸味ソース バルサミコ風味
- ・金目鯛の蒸し物気仙沼産鱈鱈掛
- ・松茸茶碗蒸し
- ・牛フィレ肉のポワレ ソースペリーグティース
- ・握り寿司 (炙り河豚、いくら、蟹)
- ・浅利の羹汁
- ・りんごのシブースト

※画像はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。 ※季節や食材の仕入状況により内容を変更する場合がございます。



季節の食材を使用した和洋中スタンダードプラン



和洋中冬のお食事プラン