

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
お一人様、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

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点盛り
&
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分飲み放題

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分飲み放題付き

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お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、天候、仕入れ状況等により料理内容や器が変更とな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

春のご宴会プラン

2024.03.01 ▶ 2024.05.31



ART HOTEL

アートホテル 旭川

春のご宴会プラン

謝恩会や歓送迎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。



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

お一人様 ¥6,000- 〈全7品〉

- ・伊達産若鶏のティエドと春野菜 ミモザ風
- ・鰯利休焼き
- ・豚肉の豆板醤煮込み
- ・烏賊とインゲンの梅肉入塩炒め
- ・北海道産三元豚のロースト 菜の花ピュレ
- ・五目ちらし
- ・バニラアイスクリーム 抹茶ブラウニー

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

お一人様 ¥6,000- 〈全7品〉

- ・蟹味噌豆腐
- ・鶏もも肉の焼き物 新子焼き風
- ・鯖のポワレ香草風味オニオンクーリーとグリーンOIL
- ・海老のチリソース煮 春ネギと共に
- ・牛肉のハーブマリネ グリヤード 和風グレービーソース
- ・梅ひじき御飯
- ・いちごのベリース



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 ¥8,000- 〈全8品〉

- ・平目の昆布ダマと春野菜のグレッグ タルト仕立て
- ・お造り盛り合わせ (鮪、鮭、帆立)
- ・蛤と気仙沼産フカヒレのスープ
- ・若葉蒸し
- ・メバルと海老のトリュフ餡
- ・北海道産牛フィレ肉のポワレ ソースポルト 春野菜の菜園風
- ・握り寿司3種 (つぶ、蟹、いくら) と汁物
- ・さくらんぼのムース ガトー仕立て



和洋中春の美食プラン

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 ● デザート

<p>¥900</p> <p>1 魚介と春野菜のセモリナ フリット レムラードソース</p>	<p>¥700</p> <p>2 アッシュェバルマンティエ ハーブ パン粉焼き</p>	<p>¥1300</p> <p>3 牛頬肉のブレゼ マデラ風味</p>	<p>¥800</p> <p>4 道産若鶏と春野菜のポワレ ヴィネガー風味</p>
<p>¥1200</p> <p>5 ばらちらし</p>	<p>¥700</p> <p>6 うどん(冷)</p>	<p>¥700</p> <p>7 そば(冷)</p>	
<p>¥600</p> <p>8 レアチーズケーキ</p>	<p>¥600</p> <p>9 ピスタチオケーキ</p>	<p>¥600</p> <p>10 日向夏のロールケーキ</p>	

※上記画像はイメージです。和食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した豪華で美味しいバゲットサンドはいかがですか。



【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

※画像はイメージです。 ※表示価格は全て税込みです。 ※季節、天候、仕入れ状況等により料理内容や器が変更となる場合がございます。