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
国士無双　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

・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〉

ゆったりソファーでくつろぎながら
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

秋のご宴会プラン

2024.09.01 ▶ 2024.11.30

ART HOTEL
アートホテル 旭川

秋のご宴会プラン

親睦会や懇親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〉

- 秋の玉地寄せ茸の染卸仕立て
- ポークパストラミーと秋野菜のサラダ仕立て
- イカと海老のクルミ入り炒め
- 鮭と野菜の甘酢炒め
- 伊達産若鶏のポワレ　道産キノコフリカッセ
- 鰹飯
- 栗のアイスクリーム　チーズケーキ

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

お一人様 ¥7,000-〈全8品〉

- 秋刀魚竜田揚げ茄子の香味野菜の青じそ卸し風味
- チャイニーズ前菜盛り合わせ
- 湯葉真丈根菜餡仕立て
- 海老チリソース　キノコ添
- 道産ブリのポワレ　伝統的なソースベアルネーズ柚子の香り
- 牛ロース肉と合鴨のロースト　ソースシャスール
- 鶏牛蒡御飯
- 洋梨とぶどうのガトー仕立て

和洋中シェフこだわりのお料理堪能プラン

和洋中秋の美食プラン

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

お一人様 ¥8,000-〈全8品〉

- 北海道産人参ムースクレイシー風 雲丹コンソメジュレと共に
- お造り盛り合わせ
- 白身魚の辛子きのこソース
- 道産帆立と目張のソテー　シューブレゼソース　秋野菜フリット添
- 豚の角煮
- 十勝産牛フィレ肉のポワレ　マルサラソース　温野菜と共に
- 鮭の五目親子ちらし
- カッサータ

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

¥700
1 道産三元豚のラグー 赤ワイン風味プルーン添

¥950
2 牛ロース肉のグリヤード 香草風味ソースグレービー

¥700
3 うどん(冷)

¥700
4 そば(冷)

¥700
5 街中華風酢豚

¥700
6 街中華風五目炒飯

¥600
7 ブラマンジェ ぶどうゼリー

¥600
8 ほうじ茶プリン

※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しょうか。

【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。