

Free Drink Plan

ご宴会A・B・C各プランに「Free Drink Plan Basic」のドリンクが含まれています



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 + ¥200(税込)



アップ
グレード

フリードリンクプラン

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 + ¥800(税込)

二次会プラン

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名様以上ご予約を承ります。
※最大収容可能人数は60名です。



HPIはこちら

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

A plan お一人様 ¥3,000(税込)

B plan お一人様 ¥3,500(税込)



HPIはこちら

ゆったりソファでくつろぎながら、パーティー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。



洋ランチコース お一人様 ¥3,500(税込)

Menu

- ・近郊野菜のプレスサ 小エビ添え 野菜ピューレとともに
- ・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

お一人様 ¥4,000(税込)



松花堂弁当B

お一人様 ¥3,000(税込)

※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

※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

冬のご宴会プラン

2024.12.1 → 2025.2.28



ART HOTEL

アートホテル 旭川

❧ 冬のご宴会プラン ❧

忘年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

A plan

Free Drink Plan Basic／120分飲み放題付き

お一人様 **¥6,000**(税込) **全7品**

- ・合鴨パストラミのリヨン風サラダ
- ・和前菜盛り合わせ(公魚南蛮漬け、菊菜白和え)
- ・海老の山椒風味炒め ・白身魚の唐揚げ香味ソース
- ・知床産ポークのコンフィー バスク風 ・蛸飯
- ・メープルアイスクリーム バナナケーキ

B plan

Free Drink Plan Basic／120分飲み放題付き

お一人様 **¥7,000**(税込) **全8品**

- ・シャンピニオンキッシュとプロシュート旬野菜のグレック
- ・炙りサーモンのカルパッチョ
- ・北海道産三元豚ロースの煎り焼き辛味噌仕立て ・飛龍頭の含め煮
- ・2種の中華フリット盛り合わせスイートチリソース添
- ・特製牛肉のブルギニョン アリゴ添え ・鰯飯 ・マロンケーキ



和洋中シェフこだわりのお料理堪能プラン

C plan

Free Drink Plan Basic／120分飲み放題付き

お一人様 **¥8,000**(税込) **全8品**

- ・シャリュキュトリーと自家製ムース菜園風パフェ仕立て
- ・お造り盛り合わせ(鮪、帆立、甘海老)
- ・鴨胸肉と温野菜のスパイスパン粉と特製ソースと共に
- ・鮫鰯の唐揚げ 魚介のソースネギ風味
- ・白身魚と小海老のオレンジ風味 ビスクソース
- ・十勝産牛フィレ肉と季節野菜のロースト シャリアピンソース
- ・寿司盛り合わせ(蟹、鯛、いくら)
- ・柚子とホワイトチョコレートのガトー仕立て



和洋中冬的美食プラン

※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。

\ プラン内のお料理をアレンジ/ à la carte アラカルトメニュー

● 和食 ● 洋食 ● 中華



¥700(税込)



¥700(税込)



¥700(税込)

※うどん(冷)に変更可能。



¥700(税込)



¥1,200(税込)



¥1,300(税込)



¥700(税込)



¥700(税込)



¥700(税込)

※上記画像はイメージです。そば・うどん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、入れ替えが可能です。
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

- ・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

¥4,300(税込)



ローストビーフ

- ・ローストビーフ ・ミニトマト
- ・くるみ ・季節野菜
- ・チーズ

¥4,600(税込)