

ランチコース・お弁当



洋ランチコース

お一人様 ¥3,500(税込)



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。

Option バケットサンド 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ケットサンドはいかがでしょう。



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)

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)



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名様以上でご予約を承ります。
※最大収容可能人数は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

A plan お一人様 ¥3,000(税込)

B plan 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。



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>



ICONIA
HOSPITALITY

ART PARTY

Art Hotel ASAHIKAWA Party Plan

秋のご宴会プラン

2025.9.1 — 2025.11.30



ART HOTEL

アートホテル 旭川



美食秋のイタリアン プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥8,000**(税込) **全8品**

- ・カリフラワームースフォアグラコンフィとコンソメジュレ
- ・海の幸のマリネインサラータ
- ・道産若鶏と北あかりのフリカッセ 粒マスタード風味
- ・道東サーモンと季節野菜のアマトリーチェ風ショートパスタ
- ・道産青ソイと近郊野菜のアクアパッツァ仕立て
- ・十勝産牛フィレ肉のボワレトリュフソースとポルチャーニラグー
- ・厚焼きフォカッチャのピッツァビアンカ仕立て
- ・クロスターターアマンドレ・クレマ・マスカルポーネ



秋のおすすめ プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥7,000**(税込) **全8品**

- ・旬の鰹タタキカルパッチョ 青紫蘇風味
- ・秋の味覚焼き前菜
- ・シェフ特製点心の菜園風
- ・海老と秋野菜の唐辛子炒め
- ・サーモンのハーブクルート仕立てソースヴァンルージュ
- ・牛ロース肉のシャリアピンスステーキ
- ・角煮炒飯
- ・りんごのシブースト キャラメリゼした胡桃を添えて



スタンダード プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥6,000**(税込) **全7品**

- ・旬秋刀魚と北寄貝の冷製仕立 胡麻風味
- ・ジャンボンブラン キノコグレッグ添サラダ仕立て
- ・鶏の胡桃味噌焼き
- ・メカジキのコンフィ 蕪のブゼコンソメ風味 プロバンサルソース
- ・麻辣仕立てのポークステーキ 旬の温野菜を添えて
- ・蟹と玉蜀黍の炊き込みご飯
- ・洋梨のシャーベット ブラウニー

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

● 洋食 ● 中華 ● 和食 ● デザート



1
プティ・サレオ・
ランティーユ
¥800(税込)



2
鶏もも肉フリカッセ
赤ワイン
ビネガー風味
¥700(税込)



3
四川風エビチリ
¥800(税込)



4
点心盛り
¥700(税込)



5
中華風トマトサラダ
白油淋ソース
¥600(税込)



6
助六寿司
¥700(税込)



7
蕎麦
¥700(税込)



8
カボチャのケーキ
メーブルソース
¥600(税込)



9
カシスと
オレンジガトー
¥600(税込)

※上記画像はイメージです。蕎麦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。