

ART PARTY

Art Hotel ASAHIKAWA
Party Plan

冬のご宴会プラン
2025.12.1 — 2026.2.28

ランチコース・お弁当



洋ランチコース

お一人様 ¥3,500(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。



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)

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。



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>



ART HOTEL

アートホテル 旭川



卓盛り料理
全8品

A プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥7,000**(税込)

1. シーフードとジャガイモのジェノベーゼソースオオバ風味カクテル仕立て
2. メカジキ叩きのカルパッチョ
3. 若鶏新子焼き風
4. 蓮根饅頭のおかき揚煮べっ甲飴仕立
5. サーモンポテトの香草パン粉焼きブタネスカソース
6. プフ・ブルギニョン ガーリックアラクレーンと共に
7. 五目ちらし寿司
8. チョコレートのガトー

卓盛り料理
全8品

美食 プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥9,000**(税込)

1. アンティパスト・ミスト
2. お造り盛り合わせ
3. 知床豚肩ロースのソテー リガトーニのボルチーニクレーン
4. シェフ特選トリュフ入り大海老の辛子入り広東炒め
5. 白身魚の西京素雲丹焼き
6. 十勝牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース季節野菜と共に
7. 握り寿司盛り合わせ
8. ヘーゼルナッツチョコレートアイスクリームと洋梨タルトフルーツ添え



卓盛り料理
全8品

B プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥7,000**(税込)

1. 口取り肴
2. 鯨スモークの広東風海鮮 山椒の香り
3. ミートローフとニョッキフリット チリコンカン風
4. 豚ロース肉XO醤仕立て
5. 鰯と道産帆立のボワレ モルネーソース仕立て
6. 牛バラ肉と季節のフルーツオイスターソース炒め煮
7. 蛸飯
8. 杏仁豆腐 フルーツジュレ

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



1 鶏もも竜田の吹き寄せ羹煮 **¥800**(税込)



2 鯨そば(冷) **¥800**(税込)



3 河豚唐揚げと海老真丈東寺揚 **¥800**(税込)



4 海老のマヨネーズソース **¥800**(税込)



5 海鮮入り炒飯 **¥700**(税込)



6 ポークフィレのペッパーローストジャンジャンブル風 **¥800**(税込)



7 金目鯛の蒸し汁と空豆の2色香りソース **¥700**(税込)



8 クラムチャウダー アンクルート **¥900**(税込)



9 十勝サーロインのロースト ジャリアピンソース **¥1,300**(税込)

※上記画像はイメージです。蕎麦以外のお料理は大量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。