

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)

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。



HP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)



HP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。

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

春のご宴会プラン

2026.3.1 — 2026.5.31



ART HOTEL

アートホテル 旭川



卓盛り料理
全8品

シェフのおすすめ春 プラン

Free Drink Plan Basic/120分飲み放題付き

お一人様 **¥8,000**(税込)

1. 新玉ねぎのムース サーモントルタル仕立て
2. 御造り盛り合わせ
3. 豚バラ肉角煮 八角風味
4. メバルと北寄貝のボワレ アオサのヴァンプランソース
5. 海老と春野菜の塩味炒め
6. 道産牛フィレ肉のロースト シャンピニオン風味
7. 生寿し盛り合わせ
8. 抹茶のテリーヌ



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. 鴨と豚肉のよだれソース 旬のアスパラ添え
2. 鯛の春香る御造り 和風おろしドレッシング
3. 道産若鶏むね肉のエチュベ グリーンカレーソース
4. 柚子香道明寺蒸し 鶯餡仕立て
5. シェフ特製 海老チリソース
6. 知床産豚肩ロースのロースト シャルクュティエール風
7. ウニ入りチャーハン
8. 杏仁豆腐 愛玉子ゼリー



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. 魚介と春野菜のギリシャ風サラダ
2. 鱈の臺素みそ焼き 酢取り茗荷
3. 若鶏肉の油淋ソース 香味仕立て
4. 海の幸と春野菜のポシェ マルセイユ風
5. 飛龍頭と鰯の炊き合わせ
6. 道産牛肩ロースのコンフィ 粒マスタードソース 季節野菜添え
7. 桜えび香る筍御飯
8. チェリーパイ

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 ●中華 ●洋食 ●デザート



① 紅梅饅頭 **¥700**(税込)



② 助六寿司 **¥700**(税込)



③ 鯛飯 **¥800**(税込)



④ 黒炒飯 **¥700**(税込)



⑤ 海鮮炒飯 **¥700**(税込)



⑥ 牛ロース肉のグリエ ストロガノフ風 **¥1,000**(税込)



⑦ 伊達産鶏もも肉のハーブマリネ バルサミコソース **¥700**(税込)



⑧ ストロベリージェラート 苺のブラウニー **¥600**(税込)



⑨ レアチーズの ロールケーキ **¥600**(税込)

※上記画像はイメージです。饅頭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。