

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 ¥5,000(税込)



松花堂弁当B
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。

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)

Hokkaido Sky Terrace
MINORI
北海道スカイテラス ミノリ



HPIはこちら



MINORI / パーティープラン

ディナービュッフェ

90分

お一人様 ¥6,200(税込)

飲み放題付き

●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。バラエティ豊かなお料理をお好きな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。



Japanese & Modern Chinese 嵐山

HPIはこちら



飲み放題付き

中華卓盛りプラン

お一人様 ¥6,000(税込)

4名様～
全8品

●4日前までの要予約

ボリューム満点の嵐山チャイニーズプラン。季節ごと旬の食材を心ゆくまで堪能いただけます。



和中華折衷会席 雅コース

お一人様 ¥6,600(税込)

4名様～
全8品

●個室は最大24名様までご案内可能です。

四川風の道産牛フィレ肉とフォアグラのローストや、鮮魚のお造りをはじめ、和食と中華の魅力を融合させた、嵐山ならではのおすすめコース。

ICONIA
HOSPITALITY

ART HOTEL

ASAHIKAWA

夏のご宴会プラン

2026.6.1 — 2026.8.31

ART HOTEL ASAHIKAWA

PARTY PLAN

ART PARTY、



ART HOTEL

ASAHIKAWA

ご宴会場のご予約・お問い合わせ

☎0166-25-8844

営業部直通
受付時間9:00~18:00



〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目





卓盛り料理
全8品

シェフのおすすめ夏プラン

Free Drink Plan Basic
120分
飲み放題付き

お一人様 ¥8,000(税込)

1. とうもろこしのパバロワ プロシュート添え コンソメ仕立て
2. キハダマグロと蛸のカルパッチョ
3. ローストポーク雲白肉と野菜の黒酢ソース
4. 大海老の山椒風味炒め
5. ハタのムニエル プールノワゼットソースとトマトヴェルジュ
6. 道産牛フィレ肉のロースト ソースポルト レフォール風味
7. 生寿し盛り合わせ
8. チェリータルト ヨーグルトクリーム



Free Drink Plan Basic | 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



Free Drink Plan Basic
フリードリンクプラン

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

Free Drink Plan S
フリードリンクプラン

- 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)

7,000円プラン

Free Drink Plan Basic
120分
飲み放題付き

お一人様 ¥7,000(税込)



1. ホッキとムール貝の鴨肉サラダ仕立て酸味ソース
2. 海老の炒め2種類盛り
3. 鱸とツブのポワレ ブルゴーニュ風 ビヤンドソース
4. 玉蜀黍のかき揚げ 茄子の挟み揚げ

5. 道産豚ロースのロースト 美瑛産トマトと葵のケッカソース
6. 茎若芽としその実混ぜ込み御飯
7. レモンパイ ベリーソース

卓盛り料理
全7品



プラン内のお料理をアレンジ

à la carte

■和食 ■中華 ■洋食 ■デザート

アラカルトメニュー



1 若鶏唐揚げ&ポテトフリット
¥600(税込)



2 ポークパストラミとボーチドエッグの
アルザス風サラダ ¥700(税込)



3 牛ロースのグリヤード
バルサミコソース ¥1,200(税込)



4 豚フィレ肉のパン粉焼き
焦しバターソース ¥900(税込)



5 煮穴子と季節野菜の天婦羅
¥800(税込)



6 烏賊ソーメン 冷やし茄子添え
¥1,000(税込)



7 鶏そぼろ豆腐飯
¥600(税込)



8 鶏と牛蒡の天婦羅^{うどん}鍋
¥700(税込)



9 トマト酸辣湯麺
¥600(税込)



10 海鮮炒飯 XO醤風味
¥700(税込)



11 豚肉の香辣醬炒め
¥800(税込)



12 ミルクジェラート
マンゴーソース ¥600(税込)



13 白桃のタルト
¥600(税込)

※上記画像はイメージです。鱈以外の料理は大皿盛りでの用意となります。
※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。