

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)



HPはこちら

MINORI／パーティープラン

ディナービュッフェ
90分
飲み放題付き



お一人様 ¥6,200 (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

ディナービュッフェに、北海道ワインをはじめとするドリンク飲み放題が付いたプランです。



種類豊富なお料理とお酒を存分にお楽しみいただけます。



HPはこちら

Japanese & Modern Chinese 嵐山

全8品



和中折衷会席 雅コース

お一人様 ¥6,600 (税込)

- 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。



HPはこちら

A gourmet party at Lilas

心ほどける
大人の gourmand 90分
飲み放題付き



お一人様 ¥5,000 (税込)

- ご利用時間／17:00～(20:00以降は要相談)
- 2日前までの完全予約制※20名様以上で貸切可

旭川の夜を、もっと華やかに。
大切な友人と囲む、北海道の恵み。
スパークリングワイン片手に、
時間を忘れて語り合える贅沢なひととき。
ホテルならではの洗練された空間で、
特別な夜を過ごしませんか。

ICONIA
HOSPITALITY

ART HOTEL

ASAHIKAWA

秋のご宴会プラン

2026.9.1 — 2026.11.30

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

〒070-0037 北海道旭川市7条通6丁目

営業部直通
受付時間9:00～18:00





A
コース



B
コース

シェフのおすすめ秋プラン

お好みで選ぶ、組み合わせ自在な秋の味覚 **2コース** 一人様 ¥8,000 (税込)

Free Drink Plan Basic
120分
飲み放題付き

卓盛り料理
全8品

Aコース

Bコース

お好みのお料理にチェックをつけてください。



プロシュート香る
十勝マッシュルームのピュレ



鮭、秋刀魚の二種盛り



伊達産鶏もも肉の
フリカッセ



海鮮と秋の味覚の
海老味噌炒め



鮭の柚庵雲丹素焼き
湯葉三升



スズキと紅心大根の
プロバンス風マリネ



炙り豚バラ叉焼 道産ポテト
蒸しパン添



海老霞胡麻豆腐と鴨の
吹き寄せ銀鮎仕立て



太刀魚の
スパイシーマヨネーズ焼き



道産牛フィレ肉のロースト
三種のキノコマデラソース



生寿司盛り合わせ



カシスのムース



ソイとムール貝のポワレブール
ブランソース サフランの香り



十勝産牛リブロースのロースト
赤ワインソースと秋野菜のピュレ



カニ添え炒飯の
ユイシャンマーボーチヌ
魚香麻婆茄子のあんかけ



ガトーエギゾチック

7,000円プラン

Free Drink Plan Basic
120分
飲み放題付き

一人様 ¥7,000 (税込)

卓盛り料理
全8品



1. 合鴨スモークと野菜のキッシュ バルサミコソースメランジェサラダを添えて
2. 秋鮭の千草焼き、隠元くるみ胡麻和え
3. グリルチキンのチリソース掛け
4. ぷりぷり海老ときのこのオイスターソース炒め
5. カレイのポワレ クレームドオマールバニラの香り
6. 上富良野産豚肩ロースのロースト シードルソース
7. 秋刀魚と蓮根生姜の茶飯仕立て
8. カスターニャ



プラン内のお料理をアレンジ

à la carte

■和食 ■洋食

アラカルトメニュー



秋の味覚吹き寄せご飯

¥1,000 (税込)



ゴマたつぷり
冷やし和風タンタンメン

¥800 (税込)



合鴨パストラミと
カボチャのフリット
カリカリペーコンのサラダ仕立て

¥800 (税込)



シェフおすすめ
牛ロースのロースト
二種のマスタードソース

¥1,800 (税込)

※上記画像はイメージです。ご飯物と麺類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。

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
国士無双 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
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

一人様 +¥800 (税込)