

à la carte

アラカルトメニュー

プラン内の
お料理をアレンジ

■和食 ■中華 ■洋食 ■デザート



1 助六寿司 800円



2 山椒風味鴨蕎麦 700円



3 銀鱈の自家製粕味噌焼
海鮮焼き 1,500円



4 四川風エビチリソース 700円



5 五目炒飯 700円



6 グリルチキンとポテトの
盛り合わせ 700円



7 シーフードドリア 700円



8 コールドビーフ盛り
レフォールクリーム添え 700円

※上記画像はイメージです。種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

「Up Grade」

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)

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。



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



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。

Japanese & Modern Chinese

嵐山

ARASHIYAMA



HPはこちら

Japanese & Modern Chinese 嵐山

¥8,000



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。

Hokkaido

Lilas

Brasserie



HPはこちら

A gourmet party at Lilas

心とける
大人のご褒美プラン

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。

ART HOTEL

ASAHIKAWA

忘新年会プランのご予約、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



ICONIA
HOSPITALITY

Year-End
&
New Year
Party Plan



忘新年会プラン

2026.12.1 — 2027.2.28

ART HOTEL

ASAHIKAWA



スペシャル プラン

Course
おひとり様 10,000円 [全8品]

極上の美食と優雅な雰囲気に包まれる至福の時間を。
贅を尽くした華やかなお料理の数々で、
特別な集まりにふさわしい最高級の宴を演出します。

- ◆サーモンとスズキのタルタル二種のブラマンジェコンソメ仕立て
- ◆ソイのボワレ アサリ風味のヴァンプランソース オリエンタルな香り
- ◆お造り盛り合わせ
- ◆道産牛フィレ肉のローストリュフ風味 ソースマデール
- ◆豚の角煮 フカヒレ餡かけ
- ◆生寿司種盛り合わせ
- ◆蟹甲羅の吹き寄せ焼き
- ◆ピスタチオナッツのムース フルーツ添え



A プラン

Course
おひとり様 8,000円 [全8品]

厳選された旬の味覚を散りばめた、ワンランク上の味わい。
大切な方々と過ごす時間を優雅に演出するこだわりのコース。

- ◆湯引き昆布じめ金目鯛のカルパッチョ
- ◆サーモンのボワレ香草パン粉焼き ソースアグリウム
- ◆鴨とトマトの黒ユウリンソース
- ◆牛バラ肉と白いんげん豆の煮込み スペッツァティーノ仕立て
- ◆オヒョウとコキヤージュの白ワイン蒸し 漁師風
- ◆蟹五目ちらし
- ◆豚ヒレ肉と野菜入りオイスターソース
- ◆かぼちゃのバスクチーズケーキ



B プラン

Course
おひとり様 7,000円 [全7品]

心満たされる充実の全7品と、温かなおもてなし。
皆様で和やかに楽しむ、上質なスタンダードプラン。

- ◆カスラーと野菜のキッシュの盛り合わせ コンディメントと共に
- ◆三元豚肩ロースのロースト シャリアビンスステーキ
- ◆ブリのボワレ 焦しバター醤油 刻みワサビの香り
- ◆海老の天むす巻き、スモークサーモンの押し寿司
- ◆若鳥唐揚げのネギソース 香味野菜添え
- ◆シェフ特製 ほうじ茶のプリン
- ◆海老のエシャロット煮込み