

和食・洋食・和洋折衷のコース料理

祝いのお食事・お顔合わせ・法要後のご会食や大切なお客様のおもてなし、
会議や総会・勉強会に至るまで、用途に合わせてご利用いただけます。

フランス料理

シェフ渾身のフレンチはお顔合わせやお祝いの
御席におすすめです。



8,000円 全7品 **オードブル、スープ、魚料理、メインディッシュ（肉料理）、デザート、コーヒーまたは紅茶**
コース料理 スタンダードなフレンチを楽しみたい方におすすめのコース。

10,000円 全8品 **オードブル、スープ、魚料理、メインディッシュ（牛肉料理）、デザート、コーヒーまたは紅茶**
コース料理 県産食材を使用したフレンチを楽しみたい方におすすめのコースです。

12,000円 全8品 **オードブル、スープ、魚料理、水菓、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶**
コース料理 食材にこだわったワンランク上の本格的なフルコースをお楽しみいただけます。

* 15,000円のフルコースもご用意しております

日本料理

会議や総会などでの食事、法事などの会食で
和食を楽しみたいお集まりにおすすめです。



3,000円 松花堂A **造り、焼物、煮物、揚物、食事、水菓子**
会議や説明会などのお食事としてご利用しております。

4,000円 松花堂B **造り、焼物、煮物、揚物、蒸物、食事、水菓子**
各種会合のお食事としてもご利用になれます。

5,000円 全9品 **先付、前菜、造り、焼物、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子**
会席料理 宴会などにもおすすめの和食のコースをお楽しみいただけます。

6,000円 全10品 **先付、前菜、造り、焼物、蒸鉢、煮物、揚物、酢の物、食事、水菓子**
会席料理 県産食材や旬の食材を使用した和食席を存分にご堪能いただけます。

* 8,000円・10,000円・12,000円の会席料理もご用意しております

折衷料理

和食・洋食の料理長が饗宴する味わい深い
折衷料理をご堪能いただけます。



7,000円 全9品 **前菜、造り、寿司、蒸鉢、煮物、国産牛ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶**
折衷料理A スタンダードな和洋折衷のコース料理です。

9,500円 全9品 **前菜、造り、寿司、蒸鉢、魚料理、国産牛ステーキ、そば、デザート、コーヒーまたは紅茶**
折衷料理B 旬の食材を取り入れた和洋が織りなす豪華なコース料理です。

* グレードアップにつきましては お気軽にご相談ください

※表記するコース内容は一例となります

フリーフロー

上記の各コースにプラスで2時間の飲み放題を
お付けすることができます。

フリーフローメニュー

- 瓶ビール
- オレンジ
- 焼酎
- アップル
- ウイスキー
- ウーロン茶
- 日本酒
- シンジャーエール
- ワイン(赤・白)
- コカ・コーラ
- カクテル各種
- ノンアルコールビール

* 単品メニューもご用意しておりますので お気軽にご相談ください

※表記する料金は全て消費税が含まれております。 ※使用画像はイメージです。 ※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

バンケットホール

高さ5mの天井と広々とした550㎡の「プレミアホール」をはじめ
「アメジスト」「スカイバンケット」での多様なアレンジをご提案いたします。

3F Premier Hall

プレミアホール

アートホテル弘前シティ最大の会場

最大着席400名の大宴会場で、学会・祝賀会・総会・講演会、
披露宴などお客様の様々なニーズにお応えいたします。
2分割利用可能な会場です。

* 2分割時の名称：エメラルド / サファイア



面積：550㎡ 最大収容人数：600名(立席)/400名(着席)

Emerald/Sapphire

エメラルド / サファイア



エメラルド/サファイア 面積：270㎡ 最大収容人数：250名(立席)/160名(着席)

3F Amethyst

アメジスト

講演会やセミナー、小規模懇親会に

Web講演・セミナー、会議、懇親会など幅広い用途でご利用
いただける、4分割利用可能な中宴会場です。

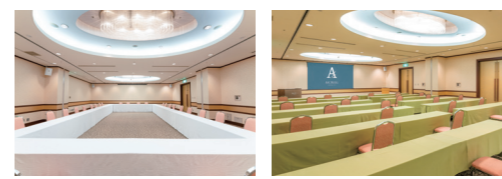
* 4分割時の名称：ダイヤモンド/オパール/ガーネット/トパーズ



面積：250㎡ 最大収容人数：160名(立席)/140名(着席)

Diamond/Opal/Garnet/Topaz

ダイヤモンド / オパール / ガーネット / トパーズ



分割時：面積：63㎡ 最大収容人数：40名(立席)/30名(着席) ※トパーズのみ59㎡

12F Sky Banquet

スカイバンケット

岩木山を眺望できる最上階の会場

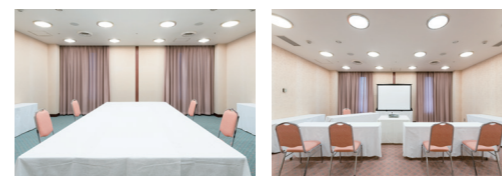
唯一外の景色をご覧になれる宴会場です。
婚礼、懇親会、各種会議やセミナーに至るまで、少人数で
ご利用いただけます。



面積：214㎡ 最大収容人数：100名(立席)/80名(着席)

4F Jasmine & Margaret

ジャスミン & マーガレット



面積：42㎡ スクール18名、着席20名 会議やWeb講演会などにおすすめです。

全会場に有線LANを完備しております

■ 1回線 11,000円(税込) お気軽にご相談ください

全館でWi-Fiをご利用いただけます

■ パソコンや通信端末の設定方法など、マニュアル以上の内容是对应致しかねます。
■ セキュリティやインターネットサービスのご利用についてはお客様の責任範囲と
なりますので、ご承知の上でご利用ください。

Smoking Area

喫煙所

3 Fに設置されております。

※2 Fにもございます



ART HOTEL

アートホテル弘前シティ

青森県弘前市大町1-1-2
TEL 0172-37-0700 FAX 0172-37-1229
<https://www.art-hirosaki-city.com/>

ホテル公式HPは
こちらから ▶▶▶▶



QRコードを
読み取ってください

【駐車場】

- 100台(立体・平面駐車場)
- ご宴会利用者提携駐車場
をご利用いただけます

Google My Map でご確認
いただけます ▶▶▶▶▶▶▶▶



春の歓送迎会プラン

PARTY PLAN

2024.3.1~2024.5.31



ART HOTEL

HIROSAKI CITY

| 宴会のご予約・お問合せ |

TEL.0172-37-9559

2時間の飲み放題が付いた選べるプラン

シーンに合わせて選べるプランをご用意いたしました。
歓送迎会にふさわしいお料理とフリードリンクをお楽しみいただけます。

卓盛プラン

卓盛プランは10名以上からお申込みいただけます。
幅広い用途でご利用いただける内容となっております。

STANDARD PLAN

6,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉

UPGRADE PLAN

7,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉

SPECIAL PLAN

8,000円

和・洋折衷卓盛料理
〈2時間フリードリンク付き〉



※写真はイメージです。

STANDARD PLAN

バラエティー豊かなメニューが人気の
スタンダードプラン

お一人様 6,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
イタリアン・アンティパスト・ミスト

寿司；
鮪 桜鯛 野菜菜山葵巻き 酢取生姜

ホットアイテム；
やわらか蒸し鶏のネギ醤油ソース
鱈とポテトのグラタン仕立て ヴィエルジュソース
豚肩ロースのロースト シャルクティエール風

デザート；
カモミールオレンジブディノーとグラニータ

UPGRADE PLAN

旬の食材にシェフの技巧を加えた
アップグレードプラン

お一人様 7,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
桜鯛のカルパッチョ
メディタレニアン・アペタイザー・ティライト

寿司；
鮪 帆立 桜鯛棒寿司 酢取生姜

ホットアイテム；
海老とイカの二種盛り(チリソース・X.O醬炒め)
サーモンのソテー 香味野菜のマリネ
国産牛のカルボナーダ(牛頬肉のビール煮)

デザート；
柑橘類のパンナコッタ カaramelソース

SPECIAL PLAN

贅沢なひと時を演出するワンランク上の
スペシャルプラン

お一人様 8,000円

〈MENU〉

コールドアイテム；
季節のお造り あしらひ一式
フレンチ・オードブル・セレクション

寿司；
中トロ 平政 槍烏賊 酢取生姜

ホットアイテム；
海老の二種盛り(チリソース煮・マヨネーズ和え)
本日魚のボワレ 焦がしバターソース キャベツのエチュベ
国産牛のローストビーフ グリーンピースのフランス風

デザート；
ティラミス・フラワーゴラ ジェラート添え

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

ブッフェプラン

BUFFET PLAN

前菜からメインまで
お好みのお料理を
愉しめるブッフェプラン

6,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

7,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

8,000円

和・洋ブッフェ
〈2時間フリードリンク付き〉

ブッフェプランは30名以上からお申込みいただけます。
カジュアルなパーティーにもおすすめのプランです。

ブッフェは30名様以上からご予約を承っております

お申込み人数分の提供となりますので、お料理が不足した場合でも追加されることはありません。
「食べ放題」とは異なりますことをご留意くださいますよう、お願い申し上げます。

MENU

- コールドセクション
- サラダバー
- ブレッドテーブル
- ホットセクション
- デザートセクション
- コーヒー、紅茶

※6,000円プランの内容です。

■ 上記メニュー

+ ■ アクティブステーション；ローストビーフのカービングサービス

■ 上記メニュー

+ ■ アクティブステーション；鉄板焼き 国産牛サーロインステーキ
+ ■ 天ぶらの実演

オプションメニュー

デザートブッフェや鉄板焼き、お子様用のお料理など
オプションメニューを追加することができます。



卓盛プランに追加でお楽しみいただけます。オプションメニューはお一人様の料金となります。

季節のお造り 三点盛り 妻一式	¥1,200
ふかひれ姿煮	¥2,500
北京ダック	¥1,500
大海老のチリソース煮	¥1,000
茶碗蒸し	¥500
天ぶらそば	¥500
煮干し中華そば	¥500
コーヒー または 紅茶	¥400

デザートブッフェ (30名様より)	¥1,000
お子様プレート 6歳までのお子様向け	¥2,500
お子様プレート	¥3,000
お子様コース 12歳までのお子様向け	¥5,000

出来たてのお料理をシェフがお取り分け

ローストビーフ カービングサービス	¥2,200
鉄板焼き；国産牛サーロインステーキ	¥2,200
鉄板焼き；鮑ステーキ	¥2,500
帆立貝のボワレ	¥1,000
寿司	¥1,200
天ぶら	¥1,000
そば	¥500
季節のフルーツ カットサービス	¥800

各プラン・ご会食のご予約は実施日の
10日前よりお受けしております。

リモートプラン

ホテル厳選のお料理をお持ち帰りいただけるプラン。
5名以上のご利用・ご注文から承っております。

REMOTE PLAN A

5,000円

和洋折衷折詰料理
〈会場使用料付き〉



REMOTE PLAN B

7,000円

和洋折衷折詰料理
〈会場使用料付き〉



内容

- 和洋折衷の折詰料理
- 総会・会議の会場使用料(1時間分)
※時間の延長は別途追加となります

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる
場合がございます。
※有線LAN使用には別途費用がかかります。
※5名以上でお申込みいただけます。
※表記額はお一人様の料金(税込)となります。

プラン共通ドリンク

卓盛プラン・ブッフェプランのフリードリンクメニュー
プラス 500円で本格焼酎、ワイン、カクテルが付きます。

- 瓶ビール
- 焼酎(芋/麦)
- ウイスキー
- 日本酒
- ノンアルコールビール
- ウーロン茶
- コカ・コーラ
- オレンジ
- アップル
- ジンジャー・エール

2時間飲み放題

時間延長要相談

※メニュー以外のお飲物は別途料金となります。
※お酒のお持ち込み等は必ずご相談ください。

歓送迎会ご宴席限定の特典

日曜から木曜限定！ワイン・本格焼酎・カクテルが追加料金無しで飲み放題

■ 祝日前日を除く、日曜～木曜にご宴会を実施の場合は、追加料金なしでワイン、本格焼酎、カクテルが飲み放題メニューに追加されます。
※金曜・土曜、祝日前日の場合は、プランの料金にプラス500円(税込み/お一人様)追加となります。

ホテルのお土産

事前のご予約で、ホテルメイドの焼菓子やパウンド
ケーキをお土産としてお付けすることができます。

事前のご予約にて

- 焼菓子詰め合わせ「ギフトセレクション」 ¥2,376 ~
※パウンドケーキの種類・品数で料金が異なります
- アップルブランデーケーキ ¥1,404
- 季節のパウンドケーキ ¥1,296 ~
- バナナブレッド ¥1,296



▲左:ギフトセレクション 3,456円/右:2,376円です。

会場使用の備品(ビンゴゲーム・プロジェクター・スクリーン)、花束、コンパニオン手配などはお気軽にご相談ください。

※表記する料金は全て消費税が含まれております。 ※使用画像はイメージです。