

日本固有の伝統的な美に囲まれた心地よい空間で、特別なひと時を

アートホテル青森の

# お祝い膳プラン

ご予約は5日前まで

6名様より承ります  
(人数は応相談)

※キャンセル料は3日前より  
100%となります。

## ランチ & デイナー

お食い初め  
七五三  
出産祝い

還暦  
古希・米寿等  
長寿祝い

顔合わせ  
ご結納



赤ちゃんの生後100日を祝う  
お食い初めは、平安時代の宮中行事

「真魚始(まなはじめ：魚などの動物性食品を赤ちゃんに初めて与える儀式)」が起源とされ、「百日(ももか)祝」や「歯がため」とも言われており、一生食べ物に恵まれますようにという思いを込めて行われています。



鯛の尾頭塩焼き  
(約1kg)  
**5,500円**  
(消費税込)



お食い初めグッズも各種ございます

鯛の尾頭塩焼き(約1kg)付き  
**お食い初め膳**  
**6,000円**  
(消費税込)

会場は和室又は洋室を  
お選びいただけます

ご家族やご親戚が集まり、赤ちゃんの健やかな成長と豊かな未来を願う素敵なお席の為の特別な御膳をご用意しております。和室・洋室を選べ、ゆったりと落ち着いた空間で、大切なお子様を囲む和やかな祝福のひとときをどうぞ。



還暦・古希・米寿の  
長寿祝いに

長寿を祝う各種お祝い事でも  
お祝いグッズをオプションで  
ご用意いたします。  
詳細はご相談承ります

ご会食メニューは裏面をご覧ください

ご結納のオプション  
別途ご相談承ります

結納品(7品目/9品目)  
受書(3品目)など



ご要望に合わせた個室をご案内

お食事会場は、掘りこたつ和室個室の2F和食処「なごみ」と、津軽の美しい四季の色彩を表現した椅子席の3F個室宴会場、いずれかをお選びいただけます。

ご利用人数に合わせた会場をご案内致します



2F食事処「なごみ」個室一例



3F宴会場一例

Lunch

昼 夜

Dinner

お祝い膳プランは **昼** **夜** ともにご予約可能です

個室でゆったり

こだわりの祝い膳

青森の旬の食材で会席膳をご用意しております

山海陶板焼き・お造り  
天ぷら盛り合わせ

雅 MIYABI

Lunch  
昼 夜  
Dinner

- |     |                |     |         |
|-----|----------------|-----|---------|
| 先付  | 鱈の蒜味噌和え        | 汁物  | 蛤の稚紗仕立て |
| 陶板  | 山海陶板焼き         | 香の物 | 3種      |
| お造り | 帆立 鮎           | 水菓子 | フルーツ3種  |
| 蒸し物 | 浅網の玉地蒸し        |     |         |
| 揚げ物 | 白身魚と海老と春野菜の天ぷら |     |         |
| 飯物  | 鯛の釜飯           |     |         |

4,000円  
(消費税込)



お料理イメージ

ロブスター・握り寿司  
国産牛すき焼き

華 HANA

Lunch  
昼 夜  
Dinner

- |     |                  |       |        |
|-----|------------------|-------|--------|
| 先付  | 桜豆腐              | つぶ貝酒煎 | 空豆翡翠煮  |
| 鍋物  | 青森県産八甲田牛すき焼き陶板焼き |       |        |
| お造り | 鯛の松皮造り           | 鮎     | 帆立レモンペ |
| 焼物  | ロブスター黄金焼き        | 前盛3種  |        |
| 蒸し物 | 玉地蒸し             |       |        |
| 飯物  | 本鱈笹寿司            |       |        |
| 汁物  | 鯛のお吸い物           |       |        |
| 水菓子 | 桜アイスクリーム         | 苺     |        |

5,000円  
(消費税込)



お料理イメージ

ランクアップ会席膳

錦御膳 NISHIKI

Lunch  
昼 夜  
Dinner

- |     |                |     |            |
|-----|----------------|-----|------------|
| 前菜  | 桜豆腐 鱈南蛮漬       | 蒸し物 | 玉地蒸し       |
| 鍋物  | 国産牛のはりはり鍋      | 飯物  | 握り寿司；本鱈 勘八 |
| お造り | 赤貝殻盛り 鯛の松皮造り   | 汁物  | 蛤蕎麦        |
|     | 鮎 帆立レモンペ       | 水菓子 | 抹茶アイスクリーム  |
| 焼物  | ロブスター黄金焼き 前盛3種 |     |            |
| 揚げ物 | 筍海老真丈挟み揚げ      |     |            |
|     | 鱈あおさ揚げ 山菜天     |     |            |

6,500円 (消費税込)



お料理イメージ

食物アレルギー対応のメニューも承りますので、事前にお申し付けくださいませ。  
メニュー内容は、仕入状況や季節により変更になる場合がございます。

お飲み物について

飲み放題のドリンクプラン各種 2,500円 / 3,000円、または  
単品メニューをご用意しておりますので、用途に合わせてお選び  
いただけます。お気軽にご相談ください。



ART HOTEL

アートホテル 青森

〒030-0802 青森県青森市本町2丁目1-26

～ご予約・お問い合わせ～

TEL.017-775-7152 (レストラン直通)

TEL.017-775-7111 (ホテル代表)

※使用画像はイメージです。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※表記する料金は全て消費税が含まれております。※キャンセル料は3日前より100%となります。

GoTo Pass

GoToクーポンバス

ご入会後すぐに使える  
会員特典 レストラン5%OFF

登録はこちら



貯まる 使える 5%OFF

※ご精算前に事前登録が必要です  
※一部割引対象外の場合がございます

ランチ

完全予約制

ディナー

毎日営業

営業時間 / 11:30 ~ 14:30

ラストオーダー / 14:00

営業時間 / 17:30 ~ 21:00

予約不要です

