

Banquet Room - 宴会場のご案内 -

最大100名様までご利用いただける「陸奥」をはじめ全4室の宴会場をご用意し
正餐のご会食、ミーティング後の懇親会、慶事・法要など多目的にご利用いただけます。



陸奥 I・II (ムツ)

全室 面積 166㎡ 最大収容人数 100名
I 面積 83㎡ 最大収容人数 50名
II 面積 83㎡ 最大収容人数 50名



紅玉 I・II (コウギョク)

全室 面積 76㎡ 最大収容人数 40名
I 面積 38㎡ 最大収容人数 20名
II 面積 38㎡ 最大収容人数 20名



金星 (キンセイ)

面積 42㎡ 最大収容人数 30名



王林 (オウリン)

面積 37㎡ 最大収容人数 12名

Banquet Room Details - 各会場詳細 -

会場名	面積 (㎡)	シアター型 (人)	スクール型 (人)	ロの字 (人)	コの字 (人)	立食 (人)	着席: 正餐 (人)	1 時間	終日
陸奥 (I + II)	166	150	80	48	44	140	100	46,200 円	369,600 円
陸奥 I (II)	83	80	36	24	20	50	50	26,400 円	211,200 円
紅玉 (I + II)	76	60	28	28	26	30	40	26,400 円	211,200 円
紅玉 I (II)	38	30	応相談	12	10	応相談	20	13,200 円	105,600 円
金星	42	—	—	16	14	30	30	13,200 円	105,600 円
王林	37	—	—	—	—	—	12	13,200 円	105,600 円

※収容人数は通常利用時。



～駐車場のご案内～

ホテル隣接の駐車場あり
レストラン・宴会場利用割引 (最大3時間)

駐車場利用の注意事項

※駐車場は当日先着順のご案内となります。
※ホテル隣接駐車場以外の割引はございません。

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. 017-775-7111

[受付] 月～金(平日) 9:00～18:00

JR 青森駅 ▶▶ 徒歩約15分
▶▶ 車で約3分

青森
フェリーターミナル ▶▶ 車で約5分

青森市営
バス
青柳線

「本町2丁目」
バス停で下車、
徒歩3分

冬のご宴会プラン

Winter Party Plan

2023. 12.1 FRI - 2024. 2.29 THU

ART HOTEL

AOMORI

Winter Party Plan 冬のご宴会プラン



| 和洋コンビネーション |

ベーシックプラン

お一人様 ￥6,000

全7品 2時間フリードリンク付き

- ・オードブル盛り合わせ
パテ・フォレスティエール、レンズ豆のサラダ
- ・サーモンマリネ、鯖のエスカベージュ
- ・鮪、鯛、ヤリイカ
- ・鱈のムニエル、ほうれん草ソテー
白ワインソース
- ・揚げ鶏の香味ソースかけ
- ・豚肉のロースト シャスールソース
- ・花巻蕎麦
- ・柚子のシャーベット

Basic

| 和洋コンビネーション |

スタンダードプラン

お一人様 ￥8,000

全8品 2時間フリードリンク付き

- ・オードブル盛り合わせ
パテ・フォレスティエール、レンズ豆のサラダ
- ・サーモンマリネ、鯖のエスカベージュ
- ・鯛松皮造り、鰯八重造り、甘海老
- ・赤魚の蕪蒸し、柚子餡掛け
- ・陸奥湾ホタテ貝と海老のソテー アメリケーヌソース
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、にんじんビュレ添え
- ・鮪、ヤリイカ、ズワイ蟹
- ・とろろ蕎麦
- ・ブラマンジュ苺のシャーベット添え

Standard



Option Menu

お子様ランチ



6歳までのお子様ランチイメージ

お子様ランチA

6歳までのお子様向け

- ・コーンスープ
- ・ハンバーグと
スパゲッティナポリタン
- ・オムレツと海老と帆立のフライ
- ・りんごゼリーとフルーツ
- ・オレンジジュース

お一人様

￥2,200

お子様ランチB

12歳までのお子様向け

- ・コーンスープ
- ・帆立のグラタン
- ・牛肉のミニステーキと海老フライ
- ・パン
- ・プティフールと本日1品
- ・オレンジジュース

お一人様

￥3,300

※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。表示の価格には、消費税、サービス料が含まれております。写真は全てイメージです。

2023. 12.1 FRI - 2024. 2.29 THU

ご予約は

5日前までの予約で
5名様より承ります

Premium

| 和洋コンビネーション |

プレミアムプラン

お一人様 ￥10,000

全8品 2時間フリードリンク付き

- ・オードブル盛り合わせ
パテ・フォレスティエール
レンズ豆のサラダ
- ・サーモンマリネ、鯖のエスカベージュ
海老のレムラード
- ・お造り特選3種盛り
- ・赤魚の蕪蒸し、柚子餡掛け
- ・近海産真鯛のデュグレレ風
- ・牛ロース肉のポワレ ポワヴラードソース
グラタン・ド・フィノワ
- ・中トロ、帆立、ズワイ蟹
- ・鰯そば
- ・フレイムブリュレ
密柑シャーベット添え



プラン共通

追加料理メニュー

※料金はお一人様あたりの価格です。

茶碗蒸し
￥500



- 大海老のチリソース煮 ￥1,000
- 鮮魚の広東式お刺身 ￥1,200
- 帆立貝陶板焼き ￥2,200
- ローストビーフ ￥2,200



Free
Drink

飲み放題は
2つのプラン

プレミアム
スタンダード

田 プレミアムプラン (こちらは、お一人様 2,000円追加となります)

スパークリングワイン SPARKLING WINE

- アストリア 9.5 コールドワイン ピンク (ロゼ / 辛口)
低温でも香り立つロゼスパマンテ
- アストリア 9.5 コールドワイン ブラック (白 / 辛口)
やや残糖分が高く、フルーティーでフローラルな香り

日本酒 SAKE

- 田酒 特別純米酒 (青森市 / 西田酒造)
- 豊丞 純米吟醸 (弘前市 / 三浦酒造)
- 八仙 吟醸酒 ピンクラベル (八戸市 / 八戸酒造)
- 今週のおすすめ酒 (全国の銘酒から厳選)

ワイン WINE

- マ・フェルメット シャルドネ オーガニック (白 / 辛口)
- アロマ・エスパニョール アイレン (白 / 辛口)
- アロマ・エスパニョール カベルネ・ソーヴィニヨン (赤 / ミディアム)

ウィスキー WHISKY

スコッチウィスキー / オールドバー シルバー
シングルモルトウィスキー
(竹鶴ビュアモルト・余市・宮城峡からセレクト)

上記ウィスキーからプレミアムハイボールをお作り致します。

田 スタンダードプラン

追加料金なしのフリードリンク

ビール中瓶・日本酒(地酒)
ウィスキー・焼酎(芋 / 麦 / 甲類)
ノンアルコールビール・ハイボール
赤ワイン・白ワイン・サワー各種
ソフトドリンク各種(コーラ/ウーロン茶
ジンジャーエール / オレンジジュース)

どちらのプランも
ラストオーダー / 15分前