

宴会場のご案内

最大150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)
 ※ご利用人数に応じて繋げての利用可能
 面積 166 ㎡ / 83 ㎡ 最大収容人数 150 名



紅玉 I・II (コウギョク)
 ※ご利用人数に応じて繋げての利用可能
 面積 76 ㎡ / 38 ㎡ 最大収容人数 60 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

各種オプション ■コンパニオン…税込 11,000 円～ ■花束…税込 3,300 円～

新型コロナウイルス 感染防止の取り組み

アートホテル青森では皆様に安心してご利用いただけるよう、感染防止の取り組みを行っております。



サービススタッフは毎日の手洗い・消毒を励行しています。



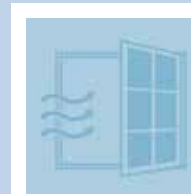
サービススタッフは飛沫感染を防ぐためマスクを着用しております。



サービススタッフは毎日の健康チェックをしております。



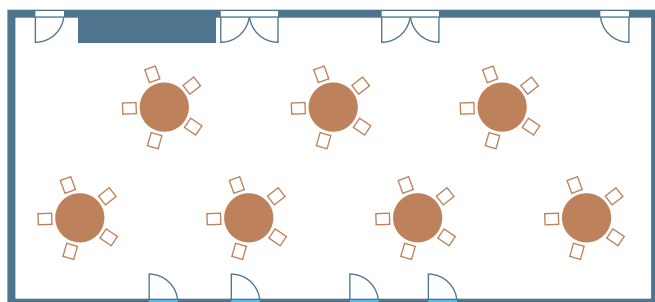
ご宴会席前後のアルコール消毒を実施しております。



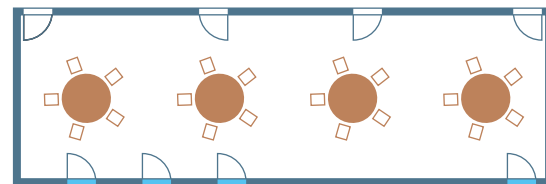
すべての宴会場は窓の開閉が可能で定期的な換気を行います。

ソーシャルディスタンスの取り組み

会場レイアウトはソーシャルディスタンスを考慮し、可能な限り広い会場でテーブルプランをご提案します。



宴会場：陸奥 I・II



宴会場：紅玉 I・II

※すべての会場で窓の開閉が可能です。



～アクセス・駐車場のご案内～

- JR青森駅より徒歩で約15分
- JR青森駅より車で約3分
- 青森フェリーターミナルから車で約5分
- 青森市営バス青柳線「本町2丁目」バス停で下車

ホテル隣地駐車場有り
 レストラン・宴会場利用割引(最大3時間)
 【ご注意】※駐車場は当日先着順のご案内でございます。
 ※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

(旧 青森ワシントンホテル)

〒030-0802 青森市本町2丁目1-26 <https://www.art-aomori.com/>

ご予約・お問い合わせは **TEL.017-775-7111**

[受付]月～金(平日)9:00～18:00



アートホテル青森

2020 - 2021

PARTY PLAN

— 宴会プランのご案内 —

※PARTY PLAN は 2020.11.1 よりご利用いただけます。

彩り豊かなシェフ自慢の逸品を個人盛りでご提供する宴会プラン

(8名様より承ります)

アートホテル青森のご宴会プランはお酒を楽しめるオードブルを中心に充実させております。
和洋中のバラエティに富んだ自慢の料理に仕上げ、個人盛りにて提供し安心してご利用いただけるプランです。
ドリンクは専属ソムリエがセレクト、お料理に合わせたワインや日本酒をご用意しております。



一品一品に丹精をこめたシェフ自慢のおすすめプラン お一人様/税込 7,000円

全 8 品 2 時間フリードリンク付き

●オードブル 6 種盛り合わせ

(サーモンマリネ・タコと野菜のピクルス・砂肝のアヒージョ・サラミ・鱈とジャガイモのブルスケッタ・バジル香るフレッシュトマトとモッツァレラのカブレゼ)

●白子のフリット カリフラワーのピューレとアンチョビソースと共に ●お造り 3 品(湾内産平目・八戸産メダカ・鮓)

●国産牛ロースのステーキ マディラソース 八幡平マッシュルーム添え

●キンメ鯛のズッパディペッシェ仕立て(イタリア風ブイヤベース)

●握り寿司 4 貫(カンパチ・ツブ貝・サーモン・赤貝) ●山菜更科蕎麦 ●カタラーナ ベリー添え

ご宴会をさらに豪華に演出！～プラン追加オプション～



柔らかローストビーフ 1,000円



毛沢東ポーク 1,000円



河豚の唐揚げ 800円



季節の魚介と野菜の天麩羅 800円



にしん蕎麦 500円



茶碗蒸し 500円



ケーキセット(コーヒール付) 800円



季節のフルーツ盛り合わせ 800円

※個人盛りでご提供いたします。※写真はイメージです。※価格は消費税込です。



優雅な時間を演出する 自慢のスタンダードプラン

お一人様/税込 6,000円

全 7 品 2 時間フリードリンク付き

- オードブル 5 種盛り合わせ
 - ・サーモンマリネ・タコと野菜のピクルス
 - ・砂肝のアヒージョ・サラミ
 - ・生ハムとパルミジャーノの旬野菜のサラダ
- 海老の香草フリット 油淋ソース
- お造り 3 品(海峡サーモン・鮓・ボタン海老)
- 津軽鶏のコンフィ
冬野菜のポーンブロス仕立て
- 握り寿司 3 貫(コハダ・カンパチ・赤貝)
- 河豚ヒレのお吸い物
- レモンのシャーベット
ビスコッティ添え



豊富な品数でおもてなし 厳選メニューの豪華プラン

お一人様/税込 8,000円

全 9 品 2 時間フリードリンク付き

- オードブル 6 種盛り合わせ
 - ・サーモンマリネ・タコと野菜のピクルス・砂肝のコンフィ
 - ・季節のテリーヌ・鱈とジャガイモのブルスケッタ
 - ・カマンベールチーズと季節のフルーツ
- 生ハムとモッツァレラチーズの彩りサラダ
- お造り 3 品(本鮓・ボタン海老・平目)
- 牛フィレのステーキ ロッシーニ風
(フォアグラ添えトリュフのソース)
- キンキのブイヤベース仕立て
- 白子と大根のスープ煮
特製八幡平マッシュルームソース
- 握り寿司 4 貫(倉石牛・カンパチ・サーモン・赤貝)
- 雲丹のお吸い物
- 塩ミルクアイス



フリードリンク一覧

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

※季節や食材仕入れ状況により変更になる場合がございます。