

# 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。



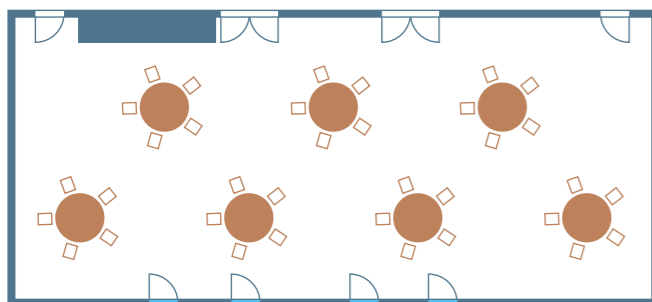
ご宴会席前後のアルコール消毒を実施しております。



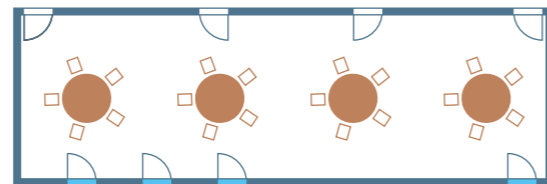
すべての宴会場は窓の開閉が可能で定期的な換気を行います。

## 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  
冬野菜のポーンプロス仕立て
- 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。