

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

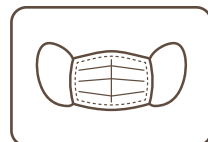
※新型コロナウイルス感染防止のため、収容人数を60％に間引いてご案内しております。

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。



スタッフの
手洗い・消毒の実施



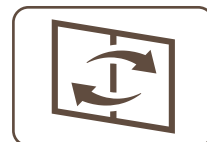
スタッフのマスク着用



スタッフの健康チェック



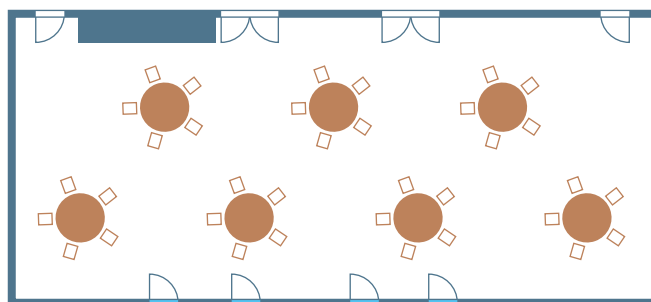
定期的な消毒の実施



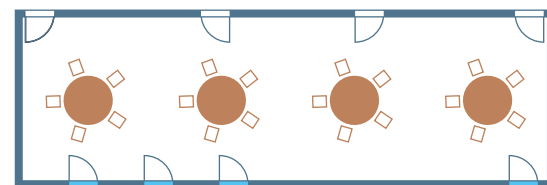
定期的な換気の実施

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～

J R 青森駅より徒歩で約15分
J R 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 徒歩3分

ホテル隣接駐車場あり
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での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



Summer Party Plan

アートホテル青森 夏のご宴会プラン



1日1組
限定

予約制
3日前まで

アジアン・エスニックビュッフェプラン

Asian & Ethnic Buffet Plan

バンケットホールや AOMORI BOLD KITCHEN で、ビアホール気分を楽しみませんか？

アートホテル青森が提案する 2022 年夏の宴会スタイル！

アジアン・エスニック料理を中心にしたビュッフェ料理に、生ビールとコロナビールが付いた飲み放題プラン。

2時間フリードリンク付き

¥5,500

〈ご利用期間〉 2022. 6.20 MON ~ 8.31 WED

〈ご利用人数〉 20名様より承ります（最大64名様まで）

〈ご利用場所〉 3F「バンケットホール」または1F「AOMORI BOLD KITCHEN」

Menu

- ナンゴレン（インドネシア風炒飯）
- チキンティッカ（スパイシーチキン）
- ルンダン（牛肉のスパイシーコナツ煮）
- バッター（タイ焼きそば）
- バインセオ（ベトナム風お好み焼き）
- イカのブラックペッパー炒め
- 白身魚のライム蒸し
- マーボー茄子
- ロースハム
- ヤムウンセン（春雨サラダ）
- シンガポールジンジャーチキン
- チャナ・カチュンバル（ひよこ豆サラダ）
- ガドガド（ピーナッツソースのサラダ）
- ガーデンサラダ
- マンゴープリン
- ハイビスカスゼリー

※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。



予約制
3日前まで

※写真は¥6,000プラン

サマーパーティープラン

〈ご利用期間〉 2022. 6.1 WED ~ 8.31 WED

〈ご利用人数〉 5名様より承ります

¥6,000プラン

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
カプリサラダ／鶏のオレンジマリネ トスカーナ風
タコとキュウリのペペロンチーノ
- お造り二点（スズキ重ね造り 鮪小角造り）
- 握り寿司三貫（間八 烏賊 煮穴子）
- 南禅寺蒸し 蟹入り鰻甲掛け
- とうもろこしと海老の真丈揚げと扇茄子
- 牛背ロースのステーキ カフェ・ド・パリ風
- じゅんさいそば
- パイナップルのクレームブリュレ

¥5,000プラン

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
カプリサラダ／鶏のオレンジマリネ トスカーナ風
タコとキュウリのペペロンチーノ
- 握り寿司三貫（鮪 間八 小肌）
- もずく養老蒸し 鰻甲掛け
- 海老ととうもろこしのかき揚げ カレー塩
- 豚肉のシチリア風 レモンのモリーカ
- おろしそば
- メロンのパンナコッタ

※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。



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

※表示の価格には、消費税、サービス料が含まれております。