

ホテル青森 宴会プラン *Banquet plan*

3つのプランとそれぞれにA・B、2つのコースをご用意しました。
ご家族、お仲間のご希望やご予算に合わせてお選びください。

お飲み物は別料金となります。仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

スペシャルプラン *Special plan* お一人様 7,000円 (税・サービス料込)



A
Course
マグロたたき胡麻仕立て和風ビネガーソース / 牛タン
のアーヒョパイ包み焼き / 野菜と北寄貝のシーソース
炒め / 白身魚の麻辣ソースがけ / にぎり寿司(鮭、カン
パチ、海老) / 国産牛もも肉のローストホースラディッ
シュソース / 華昆布山菜そば又はいちごのパバロア
(どちらかお選び下さい。)



B
Course
北寄貝の葱ソースがけ / 牛タンシチューチーズ焼き /
カサゴソテーヴァンブランソース / 野菜とベビーホタテ
のXO醬炒め / にぎり寿司(サーモン、カンパチ、カニ) /
牛サーロインの豆鼓ソース / 華昆布山菜そば又は
チョコレートパバロア(どちらかお選び下さい。)

プレミアムプラン *Premium plan* お一人様 8,000円 (税・サービス料込)



A
Course



B
Course

スモークサーモンとクリームチーズのボーベエツト
2種ソース / 北寄貝ときのこのブルギニョンパイ包
み焼き / にぎり寿司(鮭、海老、烏賊) / 銀鱈の蓮
の葉包み蒸し / 帆立と季節野菜の白焼揚げ /
牛フィレ肉のグリルマデラソース / なめころろそば
又はカシスのブランマンジェ アングレーズソース
(どちらかお選び下さい。)

国産豚の薄切り菜味ソース / 刺身盛り合わせ
(鮭、鯛、烏賊) / にぎり寿司(サーモン、カンパチ、
とびっこ) / 大蝦のチリソース煮 / アコウ鯛ソ
テーグルノーブルソース山椒風味 / 牛フィレステーキ
カフェ・ド・パリソース / 華昆布しらすそば又は
マンゴーのブランマンジェ アングレーズソース(ど
ちらかお選び下さい。)

スタンダードプラン *Standard plan* お一人様 6,000円 (税・サービス料込)



A
Course
真つととキューブ野菜のマリネフレンチマスタート風味
/ ビーフシチューパイ包み焼き / にぎり寿司(サーモン、
烏賊、カニ) / カシューナッツと蝦の炒め / 白身魚のチ
リソースがけ / 青森県産ポークの冷ドブルデーミ
ソース / 華昆布なめこそば又は青森りんごのテリーヌ
ムース(どちらかお選び下さい。)



B
Course
真鯛の中華風カルパッチョ / あんこうのブルギニョンパ
イ包み焼き / にぎり寿司(烏賊、とびっこ)とのり巻き /
鮭と蛸のお刺身 / サーモン揚酢びたし野菜添え / ビー
フ冷ドブルーデミソース(インジェクション牛を使用) /
あんかけ焼きそば又はキウイのテリーヌムース(ど
ちらかお選び下さい。)



国際興業グループ
ホテル青森

〒030-0812 青森市堤町1-1-23
TEL.017-775-4141 (代)

ご予約・お問い合わせ
ホテル青森予約センター

☎017-775-4007

<https://www.hotelaomori.co.jp>

