



HOTEL AOMORI

グループランチプラン



青森フレンチ(ダイヤモンド) お一人様 7,700円

(税・サービス料込)

青森サーモンマリネとリンゴのセルクル仕立て
浪岡バサラコンスープ
青森県産平目と帆立のソテー プールブランソース
青森県産牛モモ肉のローストビーフ ホースラディッシュソース
青森アソートスイーツ(青森リンゴのタンパンニアイスcream添え、弘前小栗山産和栗のモンブラン)



青森フレンチ(エメラルド) お一人様 5,500円

(税・サービス料込)

青森サーモンのマリネ 天然エビ添え二種のソース
浪岡バサラコンスープ むつ湾産 ベビーホタテのパイ包み焼き
青森ガーリック豚の冷ドンブレンダーと季節の野菜
青森カシスのブランマンジェ 青森リンゴコンポート添え
ホテルブレッド コーヒー



青森フレンチ(サファイア) お一人様 3,850円

(税・サービス料込)

青森サーモンのマリネ 二種のソース
浪岡バサラコンスープ
五穀味鶏グリルの茸添え デミクリームソース
イチゴのパバロア
ホテルブレッド コーヒー



小会席(むつ湾) お一人様 5,500円

(税・サービス料込)

〈小鉢〉帆立と青菜の信田煮
〈お造り〉本日のお造り三種盛り 〈焼物〉焼魚 玉子焼 鯉昆布巻 蓮根の芽
〈貝焼〉郷土料理 帆立貝味噌焼 〈煮物〉県産サメ煮付け 野菜添え
〈強肴〉青森育ちの鴨コース焼 野菜添え 〈蒸し物〉玉地蒸し
〈食事〉「飯」白ご飯「香」お漬物「汁」しじみ汁 〈果実〉本日のデザート



四季御膳(八甲田) お一人様 3,850円

(税・サービス料込)

〈珍味〉本日の珍味二種盛り
〈口替り〉煮玉子 有頭海老塩焼 きんぴらつくね 焼魚 はんぺん黄身焼 鯉昆布巻 アスパラ塩焼
〈お造り〉本日のお造り三種盛り 〈煮物〉大根 人参 隠元 がんも 細竹 つみれ
〈鍋物〉豚すき煮仕立て鍋 〈蒸し物〉玉地蒸し
〈食事〉「飯」白ご飯「香」お漬物「汁」しじみ汁



松花堂弁当(十和田) お一人様 2,750円

(税・サービス料込)

〈珍味〉本日の珍味二種盛り
〈口替り〉出し巻き玉子焼き きんぴらつくね 焼魚 帆立照り焼 はんぺん黄身焼
シャコ生ハム巻 鯉昆布巻
〈お造り〉本日のお造り三種盛り 〈強肴〉メンチカツ 野菜添え
〈蒸し物〉帆立入り玉地蒸し 〈食事〉「飯」白ご飯「香」お漬物「汁」みそ汁

●仕入状況・季節により内容が変わる場合があります。 ●各コースとも10日前までのご予約になります。 ●ご利用人数は10名様から承ります。



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

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