

# 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

アコウダイの昆布メ カルパッチョ風 / ポテトニョッキのミートソース チーズ焼き / 野菜とベビーホタテのシーソース炒め / 白身魚の甘酢あんかけ / 鮭・鳥賊・海老のにぎり寿司 / 牛肉(加工牛)ハーパン粉焼き デミソース / とうろなめこそば又はラズベリーのブランマンジェ(どちらかお選び下さい。)

B Course

ベビーホタテとイカの葱ソース和え / 角切りベーコンときのこのココットキッシュ / 鱈のポワレ 柚子風味 ブールブランソース / 野菜と蝦のオイスターソース炒め / サーモンとカンパチのにぎり寿司としらすの軍艦巻き花昆布 / 牛サーロインの香港ソース / めかぶなめこそば又はトロピカルブランマンジェ(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)



炙り漬けマグロ マスタード風味 ビネガーソース / 真つぶのアーヒジョ バイ包み / サーモンと鳥賊のにぎり寿司と大巻 / 銀鱈蒸し 葱生姜ソース 季節野菜と帆立の辛子炒め / 牛ロースソテー 紫蘇の実ソース / しらす花昆布そば又はメロンのムース・アングリーズソース(どちらかお選び下さい。)



中華冷菜五種盛り合せ / 刺身盛り合わせ(サーモン、蛸、海老) / 鮭と鳥賊のにぎり寿司とのり巻 大蝦のXO醬炒め / メヌケのムニエル ヴェンブランソース 山椒風味 / 国産牛もも肉のコンフィーマデラソース / とうろ黒ばらのりそばまたはザクロのブランマンジェ・アングリーズソース(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

スモークカジキと細切り野菜のピクルス添え / 鶏肉のクリーム煮 カレー風味 バイ包み焼き / 鮭と鳥賊のにぎり寿司とのり巻 / カシューナッツとベビーホタテの炒め / 蝦のチリソース煮 / 豚フィレ肉ベーコン巻 ディアブル風 デミソース / 花削り昆布と山菜そば又はイチゴのクープ(どちらかお選び下さい。)

B Course

蒸し鶏と木耳の辛子和え / 小エビときのこのチーズ焼き / 鮭とカンパチのお刺身 / サーモンと鳥賊のにぎり寿司とカニ軍艦巻 / 焼真鯛の玉地蒸し山葵あん / 県産ガーリック豚のローストポーク ホースラディッシュソース / ソース焼きそば又はバナナのクープ(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>

