

ホテル青森 宴会プラン Banquet plan

3つのお料理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。



2時間飲み放題 2,500円
+500円でカクテル4種も選べます

瓶ビール/ウイスキー焼酎/日本酒/ワイン/
ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種

プレミアムプラン Premium plan

お一人様 8,000円 (税・サービス料込)



鮪たたき 赤ワインペッパーマリネ / 小海老のニューバーグソース バイ包み焼き / 鯛のにぎり
寿司とかに軍艦巻き / 皮付き豚バラ肉の柔らか煮 黒酢ソース / 銀鱈の葱生姜蒸し / 県産牛
のステーキマデラソース / 花昆布しらすそば 又は ラズベリーのムース・アングレーズソース



中華冷菜四種盛り合わせ / 本日のお刺身三種盛り / 鮪と海老のにぎり寿司 / 大蝦のXO醤
炒め / メヌケのソテー グルノーブルソース / 県産牛ローストビーフ グレイビーソース レ
ホール添え / とろろなめこそば 又は マンゴーのムース・チョコレートソース

スペシャルプラン Special plan

お一人様 7,000円 (税・サービス料込)



タコと彩り野菜のレモンマリネ / ボルベッタのト
マトソース煮込みバジル風味 / サイモンとカンパ
チのにぎり寿司とりのり巻2種 / んにくの芽と豚
ヒレのオイスターソース炒め / アコウダイの豆鼓
蒸し / 牛肉の大葉とチーズ包みパン粉焼き ジャ
ポネーズソース / きつねそば 又は いちごのクレープ



中華冷菜三種盛り合わせ / ラビオリとミート
ソースのグラタン / 鮪と烏賊のにぎり寿司と太巻
 / 県産若鶏の甘酢炒め / かますのバナニールタル
タルソース / 牛ヒレ肉のスパイスソース炒め /
花昆布しらすそば 又は キウイのクレープ

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)



シーフードと野菜のアンチョビマリネ / 牛タ
ントマト煮込みチーズ焼き / 鮪と烏賊のに
ぎり寿司とりのり巻 / メバルの高菜ソースがけ
 / 蝦のチリソース / 豚ヒレ肉のピカタ / きの
こソース / とろろそば 又は コーヒーの焼ブ
ディンク



棒々鶏と中華くらげ / 生ハムと野菜のカマン
ベールチーズ焼き / 本日のお刺身二種盛り /
のり巻三種盛り / 豆腐ときのこのそばの実
玉地蒸し / ポークコンフィ シャルキュティ
エールソース / 麻婆あんかけ焼きそば 又は
紅茶の焼ブディンク

仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。





2時間飲み放題 2,500円
+500円でカクテル4種も選べます

瓶ビール/ウイスキー焼酎/日本酒/ワイン/
ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種