



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)

海峡サーモンとアボガドのセルクル仕立て和風ソース
シャモロックのスープパイ包み焼き / 青森県産平目の雲丹のせ アンチョビ風味の
白ワインソースと共に / 青森県産牛サロインのグリル 赤ワインソースと季節の温
野菜添え / 青森アソートデザート [青森りんごのブランマンジェ / 青森カシスの
シャーベット] ホテルブレッド / コーヒー



青森フレンチ(エメラルド) お一人様 5,720円

(税・サービス料込)

海峡サーモンのマリネ 甘エビ添え二種のソース
浪岡バサラコーンスープ / 青森県産ベビーホタテとほうれん草のクリーム煮パイ包み
焼き / 青森ガーリック豚の野菜クリーム入り パン粉焼きデミグラスソース 温野菜
添え / 青森カシスのムース アングレーズソース / 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 4,070円

(税・サービス料込)

海峡サーモンのマリネサラダ仕立て トマトのカルパッチョソース
浪岡バサラコーンスープ / 青森五穀味噌の香草パン粉焼き デミグラスソース / 青森
産牛乳と玉子のカスタードブディング / ホテルブレッド / コーヒー



小懐石(むつ湾) お一人様 5,720円

(税・サービス料込)

〈珍味〉本日の珍味二種盛り 〈お造り〉本日のお造り三種盛り
〈焼物〉焼きサバ大根おろし 鯉昆布巻 蓮根の芽 〈貝焼〉郷土料理帆立貝焼味噌
〈煮物〉青森県産鮫煮つけ野菜豆腐蟹鍋 〈揚げ物〉青森育ちの鴨コース野菜添え
〈蒸し物〉玉地蒸し 〈食事〉「飯」白御飯「香」お漬物「汁」青森県産しじみ汁
〈果実〉本日のデザート



四季御膳(八甲田) お一人様 4,070円

(税・サービス料込)

〈口替〉有頭海老塩焼 / きんぴらつくね
鮫炙り焼き / はんぺん黄身焼き / しゃこ生ハム巻き / 胡麻昆布佃煮
〈お造り〉本日のお造り三種盛り 〈揚げ物〉烏賊天 蓮根挟み天 しし唐 レモン
〈蒸し物〉帆立玉地蒸し そばの実館 〈鍋物〉牛しゃぶ 野菜 柚子ポン酢
〈食事〉「飯」白御飯「香」お漬物「汁」郷土料理けの汁



松花堂弁当(十和田) お一人様 2,970円

(税・サービス料込)

〈珍味〉本日の珍味二種盛り
〈口替〉出し巻き玉子焼 / きんぴらつくね / 焼きサバ / しゃこ細川焼き / はんぺん
黄身焼き / 長芋生ハム巻き / 鯉昆布巻き 〈お造り〉本日のお造り二種盛り
〈強肴〉帆立フライ野菜添え 〈蒸し物〉カニ入り玉地蒸し
〈食事〉「飯」白御飯「香」お漬物「汁」味噌汁

●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.hotel-aomori.co.jp>