

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 8,500円 (税・サービス料込)



炙り漬けマグロ赤玉ねぎとオレンジ コリアンダー風味 / 蛸とトマトのブルギニョン パイ包み焼き / 烏賊のにぎり寿司と太巻き / 青森県産豚の黒酢 酢豚 / 金目鯛のチリソース / 青森県産牛のビーフシチュー 温野菜添え / 山菜花昆布そば又はチョコレートチーズケーキ



馬肉のカルパッチョ XO 醬ソース / 本日のお刺身 三種盛り / にぎり寿司(サーモン・烏賊) / 大蝦と黄韭の岩塩炒め / サワラのヴィエノワーズ ヴァンプランソース / 青森県産牛のコンフィマディラソース / きつねうどん 又はイチゴのセルクルムースアングレーズソース

スペシャルプラン Special plan

お一人様 7,500円 (税・サービス料込)



海峽サーモンのたたきマリネディルサワークリームとレモンソース / ポルベッタとキノコのカレークリーム煮パイ包み焼き / にぎり寿司(鮭・カンパチ)のり巻き / 皮付き豚バラ肉の蓮の葉包み蒸し / 銀鱈の野菜あんかけ / 牛肉の香草パネコルドンブルーシヨロンソース / 花昆布なめこそば又は抹茶チーズケーキ



青森県産豚薄切り麻辣ソース彩り野菜添え / ポークポトフのパイ包み焼き / にぎり寿司(サーモン・烏賊)・しらす軍艦巻き / 蝦のカラフル炒め / メヌケの白ワイン蒸し焼き柴漬けバターソース / 国産牛交雑種サロインの豆鼓ソース / とろろなめこうどん又はマンゴークーブデザート

スタンダードプラン Standard plan

お一人様 6,500円 (税・サービス料込)



冷製ズッキーニのグリルたこのマリネ添え / ソーセージとチリビーンズチーズ焼き / にぎり寿司(サーモン・烏賊)のり巻き / 白身魚の麻辣ソースがけ / 蝦と木耳のオイスターソース炒め / ヒレポークステーキストロガノフソース / 花昆布山菜うどん 又はかぼちゃの焼きプリン



青森県産蒸し鶏の葱生姜ソース / ベビーホタテと野菜のアヒージョ / 本日のお刺身三種盛り / 穴子ちらし寿司 / かにとそばの実 玉地蒸し / アップルポークバジルとチーズ入りパネトマトソース / 五目あんかけ焼きそば 又はイチゴのシュークリーム

仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

