

# 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 8,500円 (税・サービス料込)



マグロのカルパッチョ / エスカルゴと北寄貝のブルギニオン パイ包み焼き / 海老、烏賊のにぎり寿司とのり巻 / 青森県産豚の柔らか煮 蒸し野菜添え / 銀鱈の中華蒸し葱生姜風味 / 青森県産牛のロースト 和風ソース / なめことろろうどん 又は チョコレートマーブルチーズケーキ



中華冷菜五種盛り合わせ / いくらとしらすのちらし寿司 / サーモン細川焼 花レンコン / 粟麩もろ味噌 楽京ワイン漬け / 大蝦のXO 醬炒め / カサゴのボワレ香草入り ブールブランソース / 青森県産牛のグリル赤ワインソース / カニほぐしそば 又は マンゴーのセルクルムースフランポワーズソース

## スペシャルプラン Special plan

お一人様 7,500円 (税・サービス料込)



海峽サーモンとモッツアレラの洋風マリネ / 鶏とヘーコンのコーンクリーム煮パイ包み焼き / 鯛、イカのにぎり寿司と紅い炒め / アコウダイのチリソース チーズ風味 / 牛肉のキノコクリーム詰めパネ デミグラスソース / とろろ梅くらげそば 又は イチゴマーブルチーズケーキ



中華冷菜三種盛り合わせ / サーモンとしらすのちらし寿司 / メバル細川焼 花昆布 昆布巻 もろ味噌胡瓜 蓮根の芽 / 大蝦のチリソース / 鯖の香草パン粉焼き 粒マスタード入りタルタルソース / 牛肉のモッツアレラチーズ包みピカタ カレー風味のトマトソース / きつねうどん 又は キウイクープデザート

## 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)



カツオのレアカツレツ セビチエソース / 鶏としめじのトマト煮 バジル風味チーズ焼き / カンパチ、カニの寿司 / 小籠包と海鮮蒸し餃子 / メバルのエスニックソースがデミグラスソース / なめことろろうどん 又は カスタードプリンカラメルソース



青森県産蒸し鶏の香辣ソース / ホウレン草とサーモンのクリーム煮 カマンベールチーズと共に / サーモン、イカのにぎり寿司 とのり巻 / イカと野菜のシーソース炒め / 真鱈のムニエル オイスター風味 パターンソース / アップルポークヒレ肉のホワイヨ仕立て / しらす梅くらげそば 又は ダブルクリームエクレア

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※掲載メニューは、2026年9月30日までの内容です。

