

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)



マグロのレアカツレツ わさび風味のタルタルソース / 牛舌シチュー バイ包み焼き / カンパチ 鳥賊 紅いなり / 大蝦とカシューナッツの辛子炒め / 銀鱈のバーベキューソース / 青森県産牛のロースト 特製和風ソース / 梅くらげとろろうどん 又は チョコレートチーズケーキ



ブリの中華風カルパッチョ 中華ソース / まぐろと海老のお刺身 / のり巻と紅いなり / 海老のニューバーグ バイ包み焼き / アコウダイのムニエル アンチョビ風味の白ワインソース / 交雑牛のステーキ XO 醬ソース / きつねそば 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)



海峽サーモンのタリアータと小海老のマリネ
ポン酢ジュレ / ビーフリヨネーズチーズ焼き
／ 鮪 鳥賊のり巻き / 大蝦の南蛮酢炒め
／ 金目鯛の中華蒸しチリトマトソース
／ 牛も肉ロースト 和風ガーリックソース
／ 花昆布しらすそば 又は 抹茶チーズケーキ



青森県産蒸し鶏のごまソース / カンパチと
海老のお刺身 / サーモン塩焼 花昆布 椎茸
ほうれん草お浸し / 蝦と鳥賊のシーソース
炒め / カサゴのムニエル レモンバターソース
／ 牛肉のディアブル トマトクリームソース
／ とろろなめこうどん 又は マンゴークレープ
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)



カツオのトマトドレッシング / 鶏とキノコ
のピネガー クリーム煮込み / サーモンと
蟹のお寿司 / 蝦と木耳の卵炒め / 白身
魚の麻辣ソース チーズ風味 / アップル
ポーロク肩ロースのタンダーリー風 / 花昆布
とろろそば 又は かばちやプリン カラメル
ソース



豆腐の梅塩焼 / アスパラほうれん草お
ひたし / 鶏肉と野菜のクリーム煮みそ
風味チーズ焼き / 鳥賊 海老のり巻 / メ
パルの野菜あんかけ / 蝦のチリソース
／ アップポークヒレ肉とベーコンのマスタード
焼 / きつねうどん 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、2027年3月31日までの内容です。

