

「出会い」と「旅立ち」の心をつなぐ喜び。

新しい出会いを喜び、

旅立ちを温かくお見送り。

そんな人と人との通い合う宴を

ホテル青森の上質な空間で。

ホテル青森

# 歓送迎会プラン TSUDOI 集

2018.3.1[THU] → 4.30[MON]

華やかな宴席にふさわしい和食、洋食、中華の趣向を凝らしたメニューと飲み放題プラン、二次会プランもトータルでお楽しみいただけます。

和洋中折衷料理

桜花 お一人様 ¥6,480

和洋中折衷料理

弥生 お一人様 ¥4,320

中華料理

春色 お一人様 ¥3,240

和食会席料理

■5階和食処「みものく」個室限定

早春 お一人様 ¥8,640

フランス料理

■17階レストラン「ル・ボワ」個室限定

萌芽 お一人様 ¥8,640

※プランの詳細は裏面をご覧ください。

※表紙の料金は税・サービス料込み。※飲酒運転防止のため、お車までのご来場の方にアルコール類のご提供はできませんのでご了承ください。



国際興業グループ

ホテル青森

〒030-0812 青森市堀町1-1-23 TEL.017-775-4141(代) <http://www.hotel-aomori.co.jp>

■ご予約・お問合せは  
予約センター/9:00~20:00

TEL.017-775-4007

ホテル青森 検索

ホテル青森

# 歓送迎会プラン TSUDOI集

2018.3.1[THU]→4.30[MON]

歓送迎会に彩りをそえる、  
五種のおもてなしプランを  
ご用意しました。



和洋中折衷料理  
**桜花**  
お一人様  
¥6,480

- にぎり寿司(サーモン・烏賊・鰻)
- 真夕のマリネ・マルセイユ風・仔牛のハチ
- アブラガレイのグラチネデュブレシ風
- 蟹と白木耳のとろみスープ ●蝦トーストと春巻
- 卵の甘酢炒め 彩野菜添え
- 牛肉のオープン焼きカレー風味(牛脂加工牛を使用)
- とろろ昆布穴子蕎麦



和洋中折衷料理  
**弥生**  
お一人様  
¥4,320

- 穴子のちらし寿司
- カブオの瞬間焼製グリル サラダ仕立て
- おんごうのブルゴーニュ風 ココット仕立て
- 白身魚の空しソースかけ
- 豚肉のラグーハンガリー風
- ビーフン
- とろろ昆布なめこ蕎麦



中華料理  
**春色**  
お一人様  
¥3,240

- 三種の冷菜盛り合せ
- 蟹と豆腐のとろみスープ
- 蝦トーストと春巻
- 鶏と百合の蕾蒸し
- 海の幸の西川炒め
- 五目炒飯
- タピオカ入りココナッツミルク

## 飲み放題プラン

大勢で盛り上がるならおトクな飲み  
放題プランがおすすめです。

ビール/ノンアルコールビール/日本酒/  
ウイスキー/焼酎(甲類・麦・芋)/赤・白  
ワイン/ソフトドリンク

15名様以上・2時間まで お一人様 ¥2,160



個室で少人数に対応したプランをご用意しました。



[5階和食処「みちのく」個室限定]

和食会席料理  
**早春**  
お一人様  
¥8,640

- 本日の前菜盛り合わせ  
細味増設・百合根しほり・甲州松風焼  
北条貝と菊菜の昆布刺入・烏賊製身焼  
山椒蜜香・金柑蜜香
- 本日のにぎり寿司  
(サーモン・烏賊・鰻)
- 本日のお造り  
(新・巻物・漬物・有精甘海老)

- 本日の焼き魚(鯛・鰻・鰯)
- 本日の鍋物(豚牛煮物と蟹つみれ鍋)
- ローストビーフ 野菜添え
- 五通蒸し ●とろろ昆布 穴子そば ●本日のデザート

※当日の仕入・時季により内容が変わります。※写真はイメージです。



[17階レストラン「ル・ボワ」個室限定]

フランス料理  
**萌芽**  
お一人様  
¥8,640

- 黒潮ブリの瞬間焼製 春野菜と共に
- フォアグラの白ワイヤル  
ボルト添の香り
- アイナメのホフレ・スパイスをきかせた  
クスクス・小松菜のビュレ
- 牛ヒレ肉とトリドワールの煎み焼き  
トリュフソース
- 本日のデザート
- ホテルブレッド
- コーヒー

## 二次会プラン

18階から望む青森市内の夜景が愉し  
いひとときを演出いたします。  
二次会の会場にゆったりくつろげる  
「セ・シボン」をぜひご利用ください。

■18階「セ・シボン」  
お一人様 ¥3,240 (おつまみ・2時間飲み放題)



※表記の料金は税・サービス料込み。  
※仕入れ状況により、内容が変わることがござい  
ます。あらかじめご了承ください。  
※写真の器はイメージです。異なる器でのご提供  
となる場合がございます。