



HOTEL AOMORI TOTAL WEDDING FAIR

ホテル青森のすべてを体感♪月に一度のトータルウェディングフェア

2018 4/8 SUN・5/27 SUN [入場無料・予約制] 10:00-17:00

月に一度の会場コーディネートの見学や、試食会、新しくなったチャペルでの挙式体験や模擬ウェディングパーティーなど、すべてを満喫できるフェアです。

【対象者】 2018年、2019年度にご結婚式をお考えの方 【受付】 当日は1階ウェディングサロンまでお越しください。



■ウェディングの最新情報やご予約・お問い合わせ [9:00~20:00]

☎ ウェディング専用 0120-415070 ✉ bridal@hotelaomori.co.jp ホテル青森ウェディング 検索

Summer Wedding Plan

[7・8月限定] サマーウェディングプラン

【プラン内容】
■お料理 (和洋中折衷料理)
■お飲み物 (フリードリンク)
■フラワーデコレーション (メイン・ゲスト)
■ペーパーアイテム一式
■ネームカード (席札)
■コーディネート料一式
■ブライズマザー
■音響照明・プロジェクター使用料
■会場使用料 ■サービス料

[80名] ¥1,200,000 (税込)
[お一人様追加] ¥14,500



DEAR FAMILY

カソクウェディング

本当の家族と思えるゲストだけを集めたウェディング。「Dear Family」は親愛なる家族と過ごすアットホームなウェディングをご提案いたします。

[パーティー] お一人様 ¥14,000 (税・サービス料込) [挙式] ¥216,000 (税込)



BAR
MONTAGNE
モンターニュ

17F バー モンターニュ

[営業時間] 18:00~24:00 (L.O.23:30)
[定休日] 日曜日

WHISKY BOTTLE FAIR

[期間] 4月2日(日)~4月30日(日)

1. TOMATIN [WOOD]
(トマーティン ザ・ファイブ・ヴァーチューズ ウッド)
(46度) ¥25,600 → ¥18,000
フランス、アメリカ、ハンガリー産のオーク樽で熟成し、長くまろやかでコクのあるスパイス系が魅力。

2. TOMATIN [FIRE]
(トマーティン ザ・ファイブ・ヴァーチューズ ファイア)
(46度) ¥25,600 → ¥18,000
新たに深く焦がし、フレッシュなバナナフレーバーが特徴。

3. TOMATIN [EARTH]
(トマーティン ザ・ファイブ・ヴァーチューズ アース)
(46度) ¥25,600 → ¥18,000
ピーテッド麦芽の原酒を使用し、ピーティーに溢れた味わい。

4. Eagle Rare (イーグル・レア 10年)
(45度) ¥14,200 → ¥12,000
プレミアムバーボンウィスキーで、複雑な力強い香り特徴。

5. The Dubliner (ザ・ダブリン)
(40度) ¥12,800 → ¥10,800
ブレンド・アイリッシュウィスキー。まろやかで芳醇な味わい。



スパイスソーセージ ¥972
ナポリタン ¥1,080
ピザバイ モンターニュ風 ¥1,080

AOMORI COCKTAIL FAIR

[期間] 5月1日(日)~5月31日(日)

■各1杯 ¥1,080



1. 花影 (はなかげ)
桜リキュールとりんごで弘前城の満開の桜をグラスに閉じ込めました。

2. 紅梨 (あかり)
市花であるはまなすをイメージした梨とローズの瑞々しい香り豊かなカクテル。

3. 翠泉 (すいせん)
ジンベースに青々とした新緑の八甲田を思わせる爽やかな飲み口。

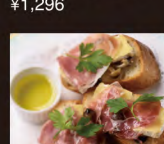
4. 果林 (かりん)
生ビールに県産りんごジュースをあわせたフルーティーなピアカクテル。



エスカルゴ ブルギニオン 風 ¥1,620



オリジナルオードブル ¥1,296



茸とチーズと生ハムのブルスケッタ ¥864

〈変更のお知らせ〉
2カ月に1回の発行に変更となりました。

Seasonal Information

HOTEL AOMORI

4・5

APRIL-MAY 2018

2カ月に1度発行する「シーズナルインフォメーション」。

レストラングルメとホテル情報満載の総合案内です。

ぜひご覧ください。



Pick Up Information

上質な夢空間でほんのり酔いしれるひととき、大人の時間をごゆっくりお楽しみください。

Banquet Plan

ホテル青森 歓送迎会プラン TSUDOI

[期間] 4月30日(日)まで

和・洋・中のメニューと飲み放題プラン、二次会プランもトータルでご利用ください。

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

■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

■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

飲み放題プラン
(15名様以上・2時間まで) お一人様 ¥2,160



Shop

1F ブティックギャラリー ボワ・ヴェール



Bois Vert

[ボワ・ヴェールとは]

仏語で「緑の木がたくさん生い茂る森」
青い森をイメージして名付けられました。

洋服、バッグ、アクセサリー
など幅広く商品を取り揃えております。

ブティックギャラリー
Bois Vert
ボワ・ヴェール
[営業時間] 8:00~20:30

ホテル青森 SAKURA

カクテルパーティー
with 桜庭 和 チャペルコンサート



[期間] 4月27日(日)

会場/4階チャペルガーデン
※雨天時は3階 善知鳥の間に変更となります。

時間/パーティー18:00~
コンサート19:30~

料金/お一人様 ¥6,500
(ブッフェ/立食形式)

※本イベントは通常のキャンセルポリシーと異なります。一週間前100%、二週間前50%のキャンセル料が発生しますのあらかじめご了承ください。
※HPからもご予約ができます。

チケット好評発売中

CaetLa

サエラ25周年記念ディナーショー
素朴な津軽弁と心に響く歌唱力、ピアノの音色で魅了。



[期間] 5月25日(日)

会場/17階レストラン「ル・ボワ」

時間/OPEN 18:15
DINNER 18:30
SHOW 19:30

料金/お一人様 ¥8,500
(料理・飲物付)

※本イベントは通常のキャンセルポリシーと異なります。一週間前100%、二週間前50%のキャンセル料が発生しますのあらかじめご了承ください。
※HPからもご予約ができます。

チケット好評発売中

LeBois
restaurant

17F レストラン・ボワ

[営業時間] 18:00~21:00

THE WINE PARTY

ソムリエが毎月テーマに沿ってセレクトした
ワインの味わいをゆっくりと。



お一人様〈当日券〉¥5,000
〈前売券〉¥4,200
〈フード&チーズBar、ワイン付〉

[期間] 4月6日(日)

春・ブルゴーニュ
ワイン/ムルソー・クロ・ド・ラ・ヴァレ
2015 (フランス)

NEXT 5月4日(日)



国際興業ホテル
ホテル青森

〒030-0812 青森市市場町1-1-23 TEL.017-775-4141(代) http://www.hotelaomori.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

●当ホテルはふるさと産品を積極的に使用し、「あomorの地産地消」への取り組みを推進しております。青森県産米を使用しています。
●ホテルオリジナルエコバック発売中! ¥864
●表記の料金には、すべて税金・サービス料が含まれております。

Restaurant Information

季節感あふれるメニューに彩りを添えて、ゆったりと味わう至福のひとつ。

Cafe Restaurant Swan

1F カフェレストラン スワン

【営業時間】6:30～20:30
Breakfast/6:30～9:30 Lunch time/11:00～14:00 Dinner time/18:00～20:30(L.O20:00)



レディースセット春ver.

季節の彩りや見た目の華やかさ、趣向を凝らしたメニューに仕上げました。女子会にもおすすめです。

【期間】4月1日回-5月31日回 お一人様 ¥1,598

【11:00～20:30】※ラストオーダー19:30とさせていただきます。

本日のスープ／ばっけ味噌入りキッシュ／
(4月)春野菜・山菜・豚バラ肉・パスタのせいろ蒸し (5月)春野菜・山菜・魚介・パスタのせいろ蒸し
冷たいホワイトチョコフォンデュ／コーヒー ※メインは日替りです。
※せいろ蒸しのパスタソースをお選びください。(1.えび味噌チーズ 2.カレーチーズソース)

Delica Swan
デリカスワン
【営業時間】9:30～20:30



気持ちもほころぶデリカスワンの味わい。

カフェレストラン「スワン」に併設された「デリカスワン」。
伝統のチーズケーキをはじめ、ホテルメイドのパンや和・洋・中のメニューが充実。
お土産や贈り物としては非ご利用ください。

ホテル青森伝統のチーズケーキ
ホテルオープン当初から愛されている伝統の味「チーズ
ケーキ」はデリカスワンの人気商品です。

■チーズケーキ
(小・15cm)¥1,620／(中・18cm)¥2,160／(大・21cm)¥2,700

からだに優しいホテルメイドケーキ
厳選した良質の材料で作り上げ、見た目や味に拘った
パティシエ自慢の特製ケーキです。

安全で美味しいホテルメイドブレッド
安全・安心の食材に拘り、毎日丁寧に作り上げているホテル
ブレッドをご賞味ください。

■イングリッシュブレッド ¥400 ■レーズンブレッド ¥410
■ヨーグルトブレッド ¥410 ■フランスパン ¥328
■クロワッサン ¥278 etc ※焼き上がり時間は9時30分頃となります。

ホテル青森プライベートブランドクッキー
丁寧に焼き上げたクッキーは、ゲストへの贈り物としても
喜ばれている商品です。

■オリジナルクッキー (小)¥1,080／(中)¥2,160／(大)¥3,240

HOTEL MADE SWEETS

子供の日&母の日スイーツ

子供の日はお子様の健やかな成長を、母の日は日頃の感謝の気持ちを
込めてホテルメイドスイーツでお祝いを。



1. 子供の日スイーツ「こいのぼりロール」(約27cm)¥1,800
【5月3日(木)～5月5日(土)期間限定販売】
2. 母の日スイーツ「カーネーション」(4号サイズ)¥2,000
【5月11日(金)～5月13日(日)期間限定販売】



5F 和食処 みちのく

【営業時間】ご昼食11:30～14:30 【定休日】月曜日

【マイ割引】マイ箸をご持参頂いたお客様はお食事代を5%割引いたします。



料理長おすすめ
「花の月箱膳」

【お昼予約限定】

小分けに盛り込んだ箱膳は、
季節ごとに愉しめる彩りや吟味
した食材、和の味覚を存分に味
わえる逸品です。

【期間】4月1日回-5月31日回
【11:30～14:00】

お一人様 ¥2,980

※事前のご予約をお願いいたします。
本日のお造り/珍味三種盛り/甘鯛道明寺蒸し/穴子天ぷら/霜の牛肉巻き/手巻寿司/茶碗蒸し/お吸い物 香の物/デザート



～春花～割子そば

4種の具材でそばが味わえるお得メニュー。

【期間】4月1日回-4月29日回

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,420

海老天そば・月見とろろそば・おろしなめこそば・海鮮そば
/ブチデザート/お惣菜コーナー付

桜海老と白魚のかき揚げ蕎麦

【期間】5月1日回-5月31日回

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,380

デザート/お惣菜付

海の幸 ちらし御膳

【毎週土・日限定】

海の幸ならではの味わいを存分に。

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,500

ちらし丼/茶碗蒸し/お味噌汁/デザート付

Le Bois
restaurant

17F レストラン ル・ボワ

【営業時間】Lunch time/11:30～14:00 ■レストラン夜間営業時間帯/完全予約制

MONTHLY LUNCH VIKING

月曜～土曜(金・祝日を除く)

【11:30～14:00】



4月バイキング

4月のPICK UP

アサリと野菜のココト仕上げ

牛バラ焼 ホテル風/お魚のムニエル しその
実とバターソース/鶏の唐揚げ 南蛮風/チ
ーズたっぷりミックスピザ/マカロニとビー
ズの豆蔵グラタン/タラコ入りペロニチ
ノ/ボテ入りクリームチャウダー/トマトとチ
キンのカレー/本日の一品/サラダ・デザート
/フルーツ



5月バイキング

5月のPICK UP

帆立の照り焼きと野菜の生春巻

豚スペアリブの和風煮込み/お魚のパン粉
焼 オーロラソース/鶏肉のガランティヌ/
大きな船かけオムライス/カレー風味マカ
ロニグラタン/菜の花としめじのバスタ/春雨
と鰾入りスープ/キーマカレー/本日の一品
/サラダ・デザート・フルーツ

FRIDAY 飲茶 VIKING

毎週金曜開催

【11:30～14:00】

鮮やかな彩りと香りが食欲をそそる味わい深い
メニューを取り揃えております。

4月バイキング

海の幸の高菜炒め/鶏とシロギョのカキソース煮/赤魚のゆかり蒸し/
彩り炒飯/ピザ春捲/大根餅/点心各種/サラダ/デザート/お楽し
み舞台/その他各種

5月バイキング

蝦の甘酢炒め/骨付き豚ロースのあんかけ/鶏の胡麻クリーム炒め/鮭
炒飯/キンピラ春捲/蒸し鶏の葱、生薑/点心各種/サラダ/デザート
/お楽しみ舞台/その他各種



HOLIDAY LUNCH VIKING

休日はホテルシェフ自慢のメニューを味わいながら素敵な
ランチタイムをお楽しみください。

日曜・祝日開催

【11:30～14:00】

お一人様バイキング料金(3歳以下無料)		
Monthly Lunch Viking	Friday 飲茶 Viking	Holiday Lunch Viking
大人 ¥1,542	大人 ¥1,542	大人 ¥2,057
シニア (60歳以上) ¥1,234	シニア (60歳以上) ¥1,234	シニア (60歳以上) ¥1,542
小学生 ¥719	小学生 ¥719	小学生 ¥822
未就学児 ¥514	未就学児 ¥514	未就学児 ¥617

※シニア・小学生・未就学児割引は他の割引と併用できません。ご了承ください。

●各レストランともに、セットメニューの他にも青森県産食材を使用したメニューも取り揃えております。 ●食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。 ●表記の料金には、すべて税金・サービス料金が含まれております。