



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 6/10 SUN・7/1 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 ホテル青森のウェディング 検索

Winter Wedding Plan

[12・1・2月限定] ウィンタ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 カメクウェディング

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)



Mon
tagne
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

SUMMER COCKTAIL FAIR

期間 7月2日(日)~8月31日(金) ■各1杯 ¥1,296

1. マンゴーモヒート
マンゴーのジュースや甘味
とミントの清涼感が口いっぱ
いに広がります。
2. バイナブルの
フローズン
旬のバイナブルにすっきりと
した酸味と甘みが楽しめる
南国の爽やかなカクテル。
3. 完熟トマトのブラッディ
シーザー
トウガラシとブラックペッパーを
漬け込んだチキンを活用。風味
付けにローズマリーを添えて。
4. 季節のフルーツ
ホワイト・サンゴリア
フレッシュな果実をたっぷりと
使った爽やかなサンゴリア。暑い
夏にぜひ飲んでほしい一杯。



エスカルゴ プルギニオン風 ¥1,620
オリジナルオードブル ¥1,296
鶏とチーズと生ハムの
ブルスケッタ ¥864

グレン モーレンジ ボトルフェア

■協賛/MHD社

期間 7月2日(日)~7月31日(日)

1. グレンモーレンジ オリジナル ¥17,280 → ¥12,000
柑橘の香りが特徴で、バランスのとれた逸品。
全英ゴルフの公式ウイスキーとして有名。
2. グレンモーレンジ 18年 ¥25,920 → ¥18,000
酒齢18年以上の原酒、エキゾチックな果実の
華やかな香り、濃厚な味わい。

※ボトルを入れて頂いたお客様に景品をプレゼント。



Banquet Plan

同窓会 PLAN

期間 2019年3月31日(日)まで [20名様より承ります]

懐かしいあの頃に戻って、仲間や友人達とひとときの語らいをお楽しみください。

PLAN A シンプルプラン お一人様 ¥6,000

お料理 (立食形式・着席ブッフェ形式・円卓形式)
お飲み物 (フリードリンク)
ビール、ワイン、焼酎、ウイスキー、日本酒、カクテル、ソフトドリンク各種

PLAN B プレミアムプラン お一人様 ¥8,000

お料理 (立食形式・着席ブッフェ形式・円卓形式)
お飲み物 (フリードリンク)
ビール、ワイン、焼酎、ウイスキー、日本酒、カクテル、ソフトドリンク各種
ご集合写真 (ハツ切サイズ) ※当日仕上げOK

特典 ●ご宴会会場費用無料 ●会場内看板無料
●ネームカードもしくは、お席札を無料作成
●フリードリンク時間通常2時間のところ30分延長サービス



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
[営業時間] 8:00~20:30

- 当ホテルはふるさと産品を積極的に使用し、「あおもりの地産地消」
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グ発売中! ¥864
- 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。

Seasonal Information

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。



〈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。

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。

7月限定! みちのくビアイベント

夏満喫! 天ぷらとり放題

ビールがおいしい季節、揚げたての天ぷらをビールと一緒に。

期間 7月6日(金)・7日(土)・13日(金)・14日(土)

会場/5階和食処 みちのく 時間/18:00~20:30 (最終入店19:00)

料金/お一人様 ¥5,500 (生ビール付) ※事前予約



- 前菜
- 天ぷらとり放題 (90分)
- ガーリック豚しゃぶしゃぶ
- にぎり寿司 (3貫)
- アイスクリーム
- ※揚げたての天ぷらをお好
きなだけコーナーよりお
とりください。

90分飲み放題!
アルコール ¥1,800
ソフトドリンク ¥500

BEER FESTA (ビア フェスタ)

クラフトビール、生ビール、地ビールをご用意。

期間 7月25日(金)・26日(土)・27日(日)

8月22日(金)・23日(土)・24日(日)

会場/17階レストラン・ボワ 時間/18:00~21:00

料金/お一人様<前売券> ¥6,000・<当日券> ¥6,500

- ◎バイキング形式・飲み放題 ◎ジャズの生演奏
- ◎メイン料理<7月>仔羊のロースト/ジャンバラヤ
<8月>ジャリアピンサイコロステーキ/パエリア



Le Bois
restaurant

17F レストラン ル・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
ワインの味わいをごゆっくりと。



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 6月1日(金)
台頭するニュージー、
オーストラリア!

NEXT 7月6日(土)
爽快! 夏ワイン



国際興業ホテル
ホテル青森

〒030-0812 青森市堤町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

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。



1F カフェレストラン スワン

〔営業時間〕朝食6:30～9:30 通常営業9:30～20:30 (L.O20:00)



レディースセット

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 6月1日(金)～7月31日(火) 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。

メイン料理 (メインは月替りです) <6月>冷しゃぶ風/パスタ ごまボン酢ソース

<7月>棒々鶏風/パスタ ビリ辛ごまソース

本日のスープ/太刀魚のバイ包み焼き トマトソース/ブレッド/スイカのロールケーキと2種のシャーベット/コーヒー



ローストビーフボウル

夜限定

旨みが凝縮したローストビーフの味わいを、ディナーで存分にご堪能ください。

〔18:00～20:00〕

お一人様 ¥1,500 (スープ・ピクルス付)



ラクレット

夜限定

肉や野菜、とろ～りとしたチーズの絶妙なハーモニー。味わい深いラクレットをディナーでお楽しみください。

〔18:00～20:00〕

お一人様 ¥1,700 (ホテルブレッド付)

グリルチキン/ベーコン/ソーセージ/季節の野菜

DAILY LUNCH

土・日・祝日を除く

シェフが趣向を凝らしたおすすめディッシュ。ホテルで味わえる日替わりランチがお気軽にお召し上がりいただけます。語らいを愉しみながら美味しいひとときを。

期間 6月1日(金)～7月31日(火)

〔11:00～14:00〕

お一人様 ¥1,100 (パンorライス付)

※スープ・サラダ・デザート・コーヒーはコーナーよりお取りください。



イメージ



5F 和食処 みちのく

〔営業時間〕11:30～14:00 〔定休日〕月曜日

マイ割割 マイ箸をご持参頂いたお客様は食事代を5%割引いたします。



料理長おすすめ箱膳「夏々花」

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 6月1日(金)～7月31日(火)

〔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/太刀魚マヨネーズ焼き/赤魚野菜あんかけ/海老磯辺揚げ/豚香味だれ/茶碗蒸し/にぎり寿司/お吸い物、香の物/デザート

柔らか豚つけ蕎麦

柔らかな豚の旨みとこくのつけ汁がそばにからんで絶妙な味わい。

期間 6月1日(金)～7月31日(火)

〔11:30～14:00〕

お一人様 ¥1,380 (デザート、お惣菜付)

彩りサラダうどん

サラダと冷しうどんの組合せでさっぱりと。夏だけ味わえるおすすめメニューです。

期間 8月1日(火)～8月31日(金)

〔11:30～14:00〕

お一人様 ¥1,180 (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〕11:30～14:00 ■レストラン夜間営業時間帯/完全予約制

MONTHLY LUNCH VIKING

6月バイキング

6月のPICK UP

帆立入りロワイヤル

牛タンシチュー/ジャンボタラカツ タルタルソース/鶏手羽中の唐揚げ 黒胡椒風味/ナシゴレン/野菜とエビのクレープ包み/ツナと茸のスパゲティ/豆腐と玉葱のカレー風味スープ/挽肉入りハヤシソース/本日の一品/サラダ・デザート・フルーツ

7月バイキング

7月のPICK UP

野菜の牛バラ巻 ゴマみそ風味

ローストポーク ポテト添え/お魚のソテー 香草風味 バターソース/しそ風味のライスコロケ/鶏肉のトマトグラタン/ミネーナチャンプル/タラコ入り冷製パスタ/春雨入り中華風スープ/ホウレン草入りカレー/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。

6月バイキング

白身魚の辛しソース炒め/牛バラ肉とよもぎ餃のカキソース煮/赤魚の葱生姜蒸し/シーチキン春巻/高菜とジャコ入り炒飯/あさりの老酒蒸し/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ屋台/その他各種

7月バイキング

海の幸の辛しソース炒め/牛バラ肉とよもぎ餃のカキソース煮/赤魚の葱生姜蒸し/シーチキン春巻/高菜とジャコ入り炒飯/あさりの老酒蒸し/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ屋台/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愉しみください。

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。

夜だけ味わえる、贅沢なひととき。
夜限定メニュー

〔17:00～20:00〕月曜日を除く



ホテルならではの上品で繊細な味わい。食欲をそそるボリュームの丼物やお重メニューをぜひ、ご賞味ください。

1. イクラ丼 ¥2,400
2. 鉄火丼 ¥1,900
3. サーモン丼 ¥1,680
4. 牛バラ重 ¥1,350
5. 豚バラ焼重 ¥1,200
6. 鶏照り焼重 ¥1,050

※小鉢・香の物・味噌汁付き
※プラス400円でわっぱそばをセットにできます。

●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。