



半年に一度のプレミアムウエディングフェア

Premium Wedding Fair

2018.8.19 sun [入場無料・予約制]
10:00~19:00

第1部 10:00~13:00 第2部 15:00~19:00

挙式や披露宴の雰囲気はもちろん、ゲスト目線で味わえる婚礼料理の試食会からドレスフィッティングまで。新郎新婦とゲストの気持ちがわかるプレミアムウエディングフェア。

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

ウエディングの最新情報やご予約・お問い合わせ
ウエディング専用 0120-415070 ①bridal@hotelaomori.co.jp ②ホテル青森のウエディング 検索

New! Wedding Menu

新メニュー お披露目会

EVENT 1 ウエディングメニュー試食
[要予約・無料]
[第1部]11:00~/[第2部]17:00~
最高のおもてなしはやっぱりお料理!ゲストの喜ぶ顔を思い浮かべながら、ホテル青森の新作ウエディングメニューを一足先にじっくりとチェックしてみよう!

EVENT SCHEDULE

第1部	第2部
10:00~ チャペル式・神前式体験 ウエディング相談会・会場見学	10:00~/[第2部]15:00~ チャペル式・神前式体験 ウエディング相談会・会場見学
11:00~ ウエディングメニュー試食会	12:00~/[第2部]18:00~ ドレスフィッティング
12:00~ ドレスフィッティング	15:00~ チャペル式・神前式体験 ウエディング相談会・会場見学
	17:00~ ウエディングメニュー試食会
	18:00~ ドレスフィッティング

EVENT 2 10:00~/[第2部]15:00~
チャペル式・神前式体験

EVENT 3 12:00~/[第2部]18:00~
ドレスフィッティング

EVENT 4 10:00~19:00
プランナーとゆっくり相談会

EVENT 5 10:00~18:00
ウエディングアイテム展示

ウエディングフェアにお越しただいたお客様限定の特典をご用意しております。

HOTEL AOMORI Seasonal Information

8・9

AUGUST-SEPTEMBER 2018

2カ月に1度発行する「シーズン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、大人の時間をゆっくりお楽しみください。

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 8月31日(金)まで ■各1杯 ¥1,296

- マンゴーモヒート
マンゴーのジューシーな甘味とミントの清涼感が口いっぱいに広がります。
- パイナップルのフローズン
旬のパイナップ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。
- 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キウイを使用、風味付けにローズマリーを添えて。
- 季節のフルーツ
ホワイ・サンダリア
フレッシュな果実をたっぷり使った贅沢なサンダリア。暑い夏にぜひ飲んでほしい一杯。

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
豚とチーズと生ハムのブルスケッタ ¥864

ハイランドパーク ボトルフェア

〜スコットランド最北の蒸留所〜 ■協賛/レミコアントロ

期間 9月1日(日)-10月31日(日)

- ハイランドパーク12年(40度)
¥14,800→¥12,000
ヘザーハーニーと呼ばれる独特の甘味と、優しいスモーキーな香りの長い余韻を愉しめる、ハイランドパークのスタンダード。
- ハイランドパーク18年(43度)
¥30,000→¥22,000
スモーキーな香り、トフィーの甘さ、しっかりした骨格。The Best Spirit In The Worldと評された、完璧なバランスの逸品。
- ハイランドパークダーク・オリジンズ(46.8度)
¥20,000→¥16,000
シェリー樽系のフルーティーな甘みとスパイシーな香り。ノンエイジながらハイランドパーク12年の2倍のシェリー樽を使用し、贅沢な逸品。

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りをお楽しみください。

PLAN A シンプルプラン 一人様 ¥6,000
お料理(立食形式・着席プッシュ形式・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 一人様 ¥8,000
お料理(立食形式・着席プッシュ形式・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(ハッ切サイズ) ※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時間のところを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。

Bois Vert [営業時間] 8:00~20:30

真園みほ デイナーショー

デビュー曲「おぼた夢勝負」をはじめ、演歌からJ-POPまで歌いこなす歌唱力。聴く人を魅了するステージをお楽しみください。

期間 9月9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/一人様 ¥8,000 (料理・飲み物付)
※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。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

BEER FESTA (ビアフェスタ)

「キリン一番搾り」、「ブルックリンラガー」、「よなよなエール」の飲み比べが楽しめる!!

期間 8月22日(日)・23日(月)・24日(火)
会場/17階レストラン・ボワ 時間/18:00~21:00
料金/一人様(前売券) ¥6,000
〈当日券〉 ¥6,500

●バイキング形式・飲み放題
●メイン料理 シャリアピンサイコロステーキ/パエリア
●ドリンクメニュー キリン一番搾り/ブルックリンラガー/よなよなエール/サマーカクテル/ワイン/焼酎/ウイスキー他/ソフトドリンク各種

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。

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 9月7日(日)
造り手の個性あふれる単一品種ワイン!

NEXT 10月5日(日)
ブレンドの秋!

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8・9月

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】8月8日(日)~9月30日(日)
【11:00~20:30】※ラストオーダー19:30とさせていただきます。

お一人様 ¥1,598 (本日のスープ/洋梨のタルト/コーヒー付)

メイン料理

〈8月〉コーンとツナのスパゲティ/パンケース入りチキンクリーム煮 煮豆のソース
〈9月〉枝豆とスモークサーモンのスパゲティ/パンケース入りチキンクリーム煮(サラコンソース)



9月限定

9月メイン料理



野菜たっぷり牛スジボウル

【夜限定】 【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】 【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

夜限定メニュー 月曜日を除く

【17:00~20:00】

ちょっと贅沢に、夜だけ味わえるメニュー。

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。

【ねぶた期間特別メニュー】

暑い夏を乗り切るためにはしっかり食べてスタミナ補給！肉、魚介、野菜、そして田子産にんにくでパワーアップ。バランスのとれた食材をグリルで仕上げました。ねぶた期間だけの特別メニューを是非ご賞味ください。



夏のスタミナミックスグリル

【期間限定】

【期間】8月1日(日)~8月7日(日) お一人様 ¥2,300
【11:00~20:00】

本日のスープ/ミックスグリル(牛肉(インジェクション加工肉)、豚肉、鮭、帆立・海老、田子産にんにくと県産野菜を添えて)/ライス又はパン、コーヒー

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召し上がりがいただけます。語らいを愉しみながら美味しいひとときを。

【期間】8月1日(日)~9月28日(日)
【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

【マイ割引】マイ客をご参頂いたお客様はお食事代を5%割引いたします。



8月限定 はづき箱膳 期間 8月1日(日)~8月31日(日) 【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/珍味盛り/ハラス塩焼/ガーリック豚冷しゃぶサラダ/まぐろ梅じそ揚げ/茶碗蒸し/にぎり寿司/お吸い物、香の物/デザート



9月限定 長月箱膳 期間 9月1日(日)~9月30日(日) 【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/油カレイ田楽焼き/吹き寄せ大根/帆立と茸のかき揚げ/豚ヒレ嫩焼き/茶碗蒸し/にぎり寿司/お吸い物、香の物/デザート



彩りサラダうどん

【期間】8月1日(日)~8月31日(日)
【11:30~14:00】
お一人様 ¥1,180 (デザート、お惣菜付)



冷しぶっかけ蕎麦

【期間】9月1日(日)~9月30日(日)
【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】 【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



得々、選べるランチ

【11:30~14:00】

◎御飯+お惣菜バイキング
※土・日・祝日を除く 【火~金】毎日3種類
お一人様 ¥1,200 (コーヒー・紅茶付)

【8月ランチ】 期間 8月1日(日)~8月31日(日)

〈A〉ガーリック豚冷しゃぶ/ミックスフライ玉子とじ/和彩ランチ

【9月ランチ】 期間 9月4日(日)~9月28日(日)

〈A〉海鮮セイロ蒸し/鶏治部煮鍋/鯖竜田揚げ 3種のたれ

〈B〉桃そば・焼うどん・みそ汁

※〈A〉から1つ、〈B〉から1つお選びください。

【8月ランチ】 【9月ランチ】



ガーリック豚冷しゃぶ 海鮮セイロ蒸し



ミックスフライ玉子とじ 鶏治部煮鍋



和彩ランチ 鯖竜田揚げ 3種のたれ

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 月曜~土曜(金・祝日を除く) 【11:30~14:00】



【8月バイキング】
8月の PICK UP
ベーコンと貝割りのレモン醤油風冷製パスタ
豚肉の串カツ オニオンソース/白菜と魚のチゲ風/ハンバーグの煮込みトマト風味/ポテトとチーズ入りオムレツクリームソース/インディアンライス/ミニアメリカドック/冷製フイヨンスープ/鶏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



【9月バイキング】
9月の PICK UP
お米と鶏肉のサラダ仕立て
鶏肉のソテー 甘酢ソース/魚のオープン焼きごま風味/ミートボール入りマカロニグラタン/自身魚のフライ/パリエーションコロッケ/エビ風味のスープパスタ/ミネストローネ/ボク入りカレー/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。

【8月バイキング】
ゴーヤの肉詰め黒豆ソース/蝦の甘酢炒め/鶏のハラミ辛ソース/春捲/W蝦炒飯/蒸し鶏/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ舞台/その他各種

【9月バイキング】
蝦のチリソース煮/鶏の唐揚げレモンソース/広島風イカメンチ/ピザ春捲/彩色炒飯/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



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。