



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エディングフェア

2018 10/21 sun・11/11 sun [入場無料・予約制] 10:00~17:00

試食・試着・模擬体験の全てを体験できる、月に一度のBIG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。

Appricie by ホテル青森 ■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

Winter Wedding Plan

[12・1・2月限定] ウィンターウエディングプラン

【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)
 ■アラワテコレクション (メインゲスト)
 ■ペーパーアイテム一式
 ■ウェルカムカード (席札)
 ■コーデネット料一式
 ■ドレスマナー
 ■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

カソクウエディング

本当の家族と思えるゲストだけを集めたウエディング。「Dear Family」は親愛なる家族と過ごすアットホームなウエ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)

Seasonal Information

HOTEL AOMORI

10・11

OCTOBER-NOVEMBER 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。



(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。

Mon tagne

17F バー モンターニュ

【営業時間】18:00~24:00(L.O23:30)
 [定休日] 日曜日

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/レミコアントロー

【期間】10月31日(木)まで

- 1.ハイランドパーク12年 (40度) ¥14,800 → ¥12,000
 ヘザーハ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。
- 2.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。
- 3.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スな香り、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、貫注な逸品。

PREMIUM ONE SHOT FAIR

【期間】11月1日(木)~11月30日(金)

- 1.マールドブルゴーニュ 25年 (40度) 特別価格 ¥5,000 → ¥2,500
 マルキ・ダンジェルヴィル マール・ワインの搾りかすを蒸留した酒。25年熟成によるまろやかで長い余韻の逸品。
- 2.カリラ 18年 (59.8度) 特別価格 ¥2,800 → ¥1,800
 プレンデットウイスキー向けのアンビテッドモルト。フレッシュなフルーティーさと微かなスモーキーさが特徴。
- 3.オーバン デイステラズ エディション (43度) 特別価格 ¥2,000 → ¥1,500
 フィンシェリー樽で熟成、リッチなフルーティーさと、オーバンの特徴であるドライで滑らかなフレーバーが強い。
- 4.ザ・ダブリン・リバティーズ オーク・デビル (46度) 特別価格 ¥1,200 → ¥1,000
 5年以上熟成したシングルモルトとグリーンウイスキーをヴァッティング。SWSC 2016年 金賞受賞。

忘新年会プラン

【期間】2018年11月1日(木)~2019年2月28日(木)

年末年始を愉しむ、和洋折衷料理でおもてなし。

錦鶏 (中華料理8品) お一人様 ¥4,500
 善知鳥 (和洋中折衷料理7品) お一人様 ¥5,500
 孔雀 (和洋中折衷料理8品) お一人様 ¥6,500

【飲み放題プラン (15名様以上2時間まで)】

日本酒・ビール・焼酎(甲類、芋、麦)・ホテルワイン・ウイスキー・ソフトドリンク・ノンアルコールビール お一人様 ¥2,200

日本酒・生ビール・焼酎(甲類、芋、麦)・ホテルワイン・ウイスキー・ソフトドリンク・ノンアルコールビール お一人様 ¥2,500

※上記の他に二次会プラン、宿泊プランもご用意しております。

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

秋田 澁 シャンソンライブ&ディナー

Ren Akita Chanson Live & Dinner

【ピアニスト/小松由美子】

【期間】11月4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 ¥10,000 (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。※ソフトドリンクもご用意しております。

チケット好評発売中
 ※HPからもご予約ができます。

BEAUJOLAIS NOUVEAU FAIR 2018

ボジョレーヌーヴォーフェア

世界各国で祝う、ボジョレーヌーヴォー解禁日。芳醇な味わいと、ワインの魅力をお楽しみください。

【期間】11月15日(日)・16日(月)

会場/17階レストラン・ボワ

料金/お一人様 ¥6,000 (各日40名様)

時間/18:00~21:00

◎お料理&ヌーヴォー(10種類)
 ※ソフトドリンクもご用意しております。

チケット好評発売中
 ※HPからもご予約ができます。

d POINT

ホテル青森は2018年10月1日よりdポイント加盟店となります。

dポイントは、どなたでも無料でご入会いただけるキャリアフリーのポイントプログラムです。NTTドコモとホテル青森は、dポイントの利便性向上を通じ、お客さまの毎日がオトクで、たのしく便利な生活になるよう努めてまいります。

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。



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.O.20:00)



レディースセット10・11月 🎃 10月はハロウィン仕立て 🎃

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。ごゆっくりと優雅なひとときを。

期間 10月1日(日)~11月30日(日) お一人様 ¥1,598 (コーヒー付)

【11:00~20:30】※ラストオーダー19:30とさせていただきます。

(10月)ポルシチ/かぼちゃとベーコンのキッシュ/紫穀米のリゾット ハロウィン仕立て/かぼちゃのロールパイ 抹茶アイス添え
(11月)ポルシチ/かぼちゃとベーコンのキッシュ/あおさのリゾット/フルーツグラタンロールパイ 抹茶アイス添え



野菜たっぷり牛スジボウル

ラクレット

夜限定 [18:00~20:00]

夜限定 [18:00~20:00]

お一人様 ¥1,500 (スープ・ピクルス付)

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 10月1日(日)~11月30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 マイ割をご持参頂いたお客様はお食事代を5%割引いたします。



秋日和箱膳

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 10月2日(日)~11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/秋刀魚梅しそ焼き/甘鯛信州蒸し/穴子天ぷら/豚ロース味噌漬焼き/茶碗蒸し/にぎり寿司/お吸い物、香の物/デザート



きのこ鶏汁そば

お一人様 ¥1,380

期間 10月2日(日)~11月30日(日) 【11:30~14:00】

デザート/お惣菜付



海の幸 ちらし御膳

お一人様 ¥1,500

毎週土・日限定 【11:30~14:00】

ちらし丼/茶碗蒸し/お味噌汁/デザート



17F レストラン・ボウ

【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】



10月の PICK UP

枝豆とポテト入りスパニッシュオムレツ

豚肉のバラ焼仕立て/魚と野菜のソテー ちゃんちゃん風/サツマ芋のピラフ/南瓜入りマカロニグラタン/鶏肉の煮込み/ナポリタン/茸入りチャウダースープ/小エビ入りカレー/本日一品/サラダ・デザート・フルーツ



11月の PICK UP

白菜と魚のミルク煮

豚肉の煮込みグラタン仕立て/魚のフライタルタルソース/茸入りチヂミ/ラム肉と野菜の炒め/山菜入り和風ピラフ/野菜のあんかけパスタ/キャベツとベーコンのスープ/ポテト入りカレー/本日一品/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。

【10月バイキング】

海の幸の辛し炒め/赤魚のゆかり蒸し/油淋鶏/キンピラ香椿/五目炒飯/中華クラゲ/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ屋台/その他各種

【11月バイキング】

牛バラ肉とよもぎ麩のカキソース煮/蝦と銀杏の炒め/鶏皮身肉の黒豆炒め/蝦クリーム春捲/高菜とジャコの炒飯/アサリの老酒蒸し/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。

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円でわっぽそばをセットにできます。



HAPPY HALLOWEEN ~ハロウィンフェア~

しっとりやわらかなポテロンアマンディーヌの上に、こっくりと甘いかぼちゃクリームの組み合わせです。

販売期間 10月1日(日)~10月31日(日) パンプキンドーム 予約制 (約12cm) ¥1,800



●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。