

[2018クリスマスディナー]
CHRISTMAS DINNER

大切な人と過ごす年に一度のスペシャルイベント。
クリスマスだけの特別メニューで聖夜のひとときをゆっくりと。



■期間 12月23日(日)~24日(月)
会場/17階レストラン ル・ボワ
時間/18:00~21:00(最終入場 20:00)
料金/フルコース・お一人様 ¥12,000
(お飲物は別途料金を頂戴いたします)
■事前にお席のご予約をお願いいたします。

NOEL DINNER MENU

- アミューズ/オマール海老とカブハチミツとパナマ味、青森県産水タコのピンチョ、リ・ド・ワーベアルネーズ
- 青森平目のカルパッチョ
- オリーブと生黒ごししょう風味キャビア添え
- シャモロックのバイ包みスープ
- 青森の冬パイアベス仕立て
- 牛フィレ肉のロッシュ二重
- グリロットチエールのムース2種のソース
- ホテルブレッド ●コーヒー

※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。

CHRISTMAS STAY PLAN

クリスマスディナーと宿泊のセットプランをご用意しました。
【クリスマス特別プラン】お一人様 ¥18,500
(ツイン1泊、クリスマスディナー、ワンドリンク、朝食付)



[2018クリスマスバイキング]
CHRISTMAS VIKING

クリスマスだからちょっと贅沢に、特別な時間を過ごしたい。
クリスマスバイキングで、好きな物を存分にお召し上がりください。



■期間 12月22日(日)~24日(月)
会場/3階孔雀の間
時間/18:00~20:30(最終入場 19:00)
料金/大人 ¥6,000
シニア ¥4,500 (65歳以上)
小学生 ¥1,600 (未就学児無料)

着席buffet・ソフトドリンク付
(アルコール類は別途料金を頂戴いたします)

EVENT

- ★豪華商品が当たる抽選会
(各日19時~) ※未就学児は抽選できません。
- ★生バンド演奏
エレキバンド「スキヤット」(各日)

VIKING MENU

- 【冷製料理】
- スモークサーモン (ガーベング)
 - ベビーホタテの於パル風
 - 小海老のフリッター オレンジ風味
 - ハムチーズサンド
 - 玉子サンド
 - 焼イカのレモンパル風味
 - コールミート盛り合わせ
 - ガブレーゼ・フルーツポンチ
 - ピクルス
 - シーザーサラダ 他
- 【温製料理】
- コーンクリームスープ
 - ポークカレー
 - エビピラフ
 - マカロニグラタン
 - 唐付きフライドチキンとポテト
 - 海老フライ
 - ミックスピザ
 - スパゲティナポリタン (カーベング)
 - ローストビーフ (カーベング)
 - 香港
 - 肉焼売
 - 海老のチリソース煮
- 【デザートコーナー】●とっても大きなクリスマスケーキ
- ※上記の料理写真はイメージです。
※仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。

チケット好評発売中! ※事前にお席のご予約をお願いします。

HOTEL AOMORI
Seasonal Information

クリスマス特集号

12月の「シーズナルインフォメーション」は
クリスマスを愉しむ華やかな演出と、
レストラングルメとホテル情報満載!



おせち料理ご予約承り中!

新年の慶びと、良き年への願いを込めて華やかなおせちが勢揃い。



◆新春【和洋中三段重】
(5~6人前) 26,700円



◆睦月【日本料理一段重】
(2~4人前) 16,400円



◆福寿【日本料理三段重】
(5~6人前) 33,900円



◆初夢【洋風二段重】
(3~4人前) 21,600円



◆鳳凰【中華二段重】
(3~4人前) 15,400円

お申込み締切日 2018年12月26日(水)まで ※数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。◎ホテル青森受取のお客様にはホテルジャムをプレゼント。

17F BAR MONTE-NU
GLASS CHAMPAGNE FAIR

【営業時間】18:00~24:00(L.O.23:30)
【定休日】日曜日
期間 12月1日(日)~12月31日(月)

- 1.GHマム グラン・ゴールドン
(ピノ・ワール45%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ25%)
¥1,600→¥1,200
ゴールドン・ルージュからグラン・ゴールドンへリニューアル、フレッシュでありながら、複雑なコクが魅力。
- 2.ドヴオー D ロゼ
(ピノ・ワール55%、シャルドネ45%)
¥3,000→¥1,800
エレガントな泡に香り豊かなロゼ、芳醇なフルーティーな味わいが魅力。
- 3.ミッシェル・ジュネ・エキストラ・ブリュット・グラン・ド・ブラン
(シャルドネ100%)
¥1,800→¥1,400
所有する葡萄の99%がシャルドネというスペシャリスト、30もの区画の違うキユベ(樽)を見事にアッサンブラージュ。

COCKTAIL

爽やかな香りと、果実のフレーバーがアクセントになって心を満たします。ゴージャス気分になれるひとときを。

- 1.シャンパン・フルール
エルダーフラワーの繊細な香りを合わせた華やかな一杯。
- 2.シャンパン・フレーズ
甘酸っぱい莓にオレンジのアクセントを加えて。
- 3.シャンパン・ネージュ
シャベット状にした柚子とハチミツが爽やかに香ります。



忘新年会プラン

年末年始を愉しむ和洋中折衷料理でおもてなし。

■期間 2019年2月28日(木)まで

- KINKEI 錦鶏【中華料理8品】お一人様 ¥4,500
- UTO 善知鳥【和洋中折衷料理7品】お一人様 ¥5,500
- KUJAKU 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) お一人様 ¥2,200・¥2,500

※上記のほかに二次会プラン、宿泊プランもご用意しております。

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。



Total Wedding Fair

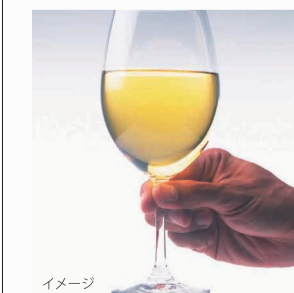
2018 12/2 sun 【入場無料・予約制】10:00~17:00
試食・試着・模擬体験の全てを体験できる、月に一度のBIGフェア!

ウエディング相談会は毎日開催中!
●ウエディングフェア以外の日程でも、会場下見やご相談を承っております。

LeBois restaurant 17F レストラン ル・ボワ

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 12月7日(日)
やっぱり、エレガント!

d POINT

2018年10月1日よりホテル青森の宿泊・レストラン・デリカショップ・売店でdポイントがご利用いただけるようになりました!

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、お客さまの毎日がおトクで、たのしく便利な生活になるよう努めてまいります。



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)



CHRISTMAS LADIES SET
【クリスマスレディーズセット】

クリスマスにふさわしい見た目の華やかさと趣向を凝らしたメニューに仕上げました。ホテルでちょっと贅沢に、美味しいひとときを。

期間 12月1日(日)~12月25日(金) 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。

●レディーズセットをご注文のお客様に限り、ドリンクメニューを半額にてご提供いたします。
ミニ前菜/クラムチャウダース/パゲティー ツリー仕立て/チキンのトマトソース煮込み ポットパイ/チョコレートブラウニー クリスマス風/コーヒー

DAILY LUNCH

土・日・祝日を除く 【11:00~14:00】

毎月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 12月1日(日)~12月28日(金)

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



野菜たっぷり牛スジボウル

牛スジと野菜の旨みが口いっぱい広がります。野菜がたっぷりです。野菜がたっぷりです。野菜がたっぷりです。

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

肉と野菜、とろ〜りチーズの絶妙なハーモニー。

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



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。



師走箱膳

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、吟味した旬の食材を丁寧に仕上げました。料理長自慢の季節ごとの和の味覚が存分に味わえる逸品です。記念日や各種集いにもぜひ、ご利用ください。

期間

12月1日(日)~12月30日(金)

【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/サーモン舞茸袖庵焼き/揚げ鶏野菜あんかけ/柔らかな豚天ぷら/海鮮サラダ/にぎり寿司/茶碗蒸し/お吸い物 香の物/デザート



海鮮かき玉そば

期間 12月1日(日)~12月30日(金)

【11:30~14:00】

お一人様 ¥1,400 (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 期間 12月4日(日)~12月28日(金) 【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)

(A)煮穴子おろし天丼/柔らかな豚香味だれ/寒八柚子鍋 (B)焼そば・焼うどん・みそ汁 ※(A)から1つ、(B)から1つお選びください。



煮穴子おろし天丼



柔らかな豚香味だれ



寒八柚子鍋



17F レストラン ル・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】

期間 12月1日(日)~12月31日(金)

12月の PICK UP ローストチキン グレイビーソース

魚のムニエル グルノープル風/茸のブルゴーニュ風/ミートボールと野菜のソテー ケチャップ仕立て/チキンソテー/牛舌の煮込み/ホウレン草とベーコンのバス/ポトフ仕立てのスープ/豚肉入りカレー/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】

期間 12月7日(金)・14日(金)・21日(金)・28日(金)

金曜日限定の飲茶バイキング。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。こだわりの食材とボリューム満点の料理の数々、飲茶の魅力をご存分に楽しんでください。

蝦とケッパーの炒め/酢豚/鶏の唐揚げ辛しソース/シーチキン春巻/鮭炒飯/蒸し鶏/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 ¥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。

[2018 クリスマスケーキ] CHRISTMAS CAKE

一年に一度のスペシャルイベント。心も華やぐ聖なる夜は、食卓を華麗に彩るクリスマスケーキを囲んで賑やかなパーティーを。



チーズケーキ (直径約18cm) ¥2,600

ホテル青森開業当時から長く愛され続けている伝統の一品。どなた様にもおいしく召し上がっていただける軽い口当たりと香ばしいアーモンドが絶妙なチーズケーキです。



ショコラ・フランボワーズ (直径約15cm) ¥3,800

チョコレートムースとフランボワーズのプラマンジェの組み合わせ、カカオの味わいとフランボワーズの香りが調和した一品です。



生デコレーション (直径約18cm) ¥5,000

しっとり焼き上げたスポンジに甘さ控えめの生クリームと苺をサンド。サンタクロースの休日をイメージした見た目にも可愛らしい一品。



スペシャルベリー (直径約18cm) ¥5,700

スポンジの間に甘さ控えめの生クリームと苺をサンドし、さらに12個の苺を贅沢にトッピングしました。クリスマスならではのスペシャルケーキです。



ノエルフロマージュ・ショコラ (直径約18cm) ¥3,400

ベルギー産のチョコレートとチーズを使い、しっとり焼き上げたスフレタイプのケーキです。生クリームを絞り、クリスマスツリー風に仕上げました。



栗のモンブランケーキ (直径約15cm) ¥3,800

マロンクリームとマロンフレッキー、そして、丸ごとの栗をトッピングした栗好きにはたまらない栗づくしのケーキです。

クリスマスケーキご予約承り中! 【申込締切日】12/14(金) 【お引き渡し日】12/22(土)~24(月)

■お申し込みは別紙申込み書にご記入の上、ご持参頂くかお電話又はWEBの申込みフォームからお願いいたします。 ※各ケーキも予定数量に達した時点で予約受付を終了させていただきます。 ※オーナメントが変わる場合がございます。