



ウエディングプレビュー 2019

Wedding Preview

ホテル青森全館BIGフェア

2回開催

The first [1回目]
2019.1.20 sun
11:00～18:00 [入場無料・予約制]

The second [2回目]
2019.2.3 sun
11:00～18:00 [入場無料・予約制]

BAR
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.O23:30)
[定 休 日] 日曜日

NEW YEAR WHISKY 1SHOT FAIR

[期間] 1月1日(金)～1月31日(金)

1.アードベッグ コリーヴェレカン(57.1度) ¥1,800
2008年「アードベッグ・コミュニティ」会員向けに5,000本限定で先行販売したところ、熱狂的に迎えられた。スパイシーさと、スモーキーな力強いヒートが効いた香りが特徴。

2.グレン モーレンジ ラ・サンタ12年(46度) ¥1,300
世界の愛飲家に広く知られているウイスキー。最上のシェリー樽(オロロン)で、追加熟成した芳醇で濃厚な逸品。

3.グレンドロナック 12年(43度) ¥1,300
シェリー樽熟成のエキスパートとして知られる蒸留所。辛口のオロロンと極甘口のペドロヒメネスを熟成した、シェリー樽のみを使用。フルーティさと、ビターのバランスの良いモルト。

4.ラングス シューブリーム デラックス(40度) ¥1,000
オーク樽で7年以上熟成させたハイランドモルトと5年以上熟成させたグレーンをブレンド。熟成感のある味わいと香りが特徴です。

●4種テイastingセット(各15ml) ¥2,500

MID WINTER COCKTAIL FAIR

[期間] 2月1日(金)～2月28日(金)

1.ルジュ(ノンアルコール) ¥980
柚子とグレープフルーツの華やかな酸味とすっきりとした炭酸で、お酒が飲めない日でもBARの雰囲気を楽しめます。

2.KAORU ¥1,296
青森の地酒「田酒」をベースにオレンジの甘味も。ソーダで割っているのでアルコールが苦手な方もどうぞ。

3.フリュイ ¥1,296
フルーツチョコレートイメージで作った一杯。チョコレートの甘味の中に柚子の風味が感じられます。

4.ヴァン・ショー・ブラン ¥1,296
イタリアではメジャーな白ワインで作るホットワイン。ハチマツでコクを増して、スターアンスがスパイシーさをプラス。

5.柚子ギムレット ¥1,296
通常はタイムを使うギムレットを柚子を使って仕上げました。爽やかな酸味と香りが口いっぱいに広がります。

国際興業カレブ

ホテル青森

TEL.017-775-4007

ホテル青森 検索

〒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[平日]9:00～19:00 [土・日・祝日]9:00～18:00

●当ホテルはふるさと産品を積極的に使用し、「あomorい」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・サービス料金が含まれております。

HOTEL AOMORI

Seasonal Information

1・2

JANUARY—FEBRUARY 2019

冬

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。

ホテル青森で過ごす、冬の贅沢な時間。

2019年の輝かしい幕開けを迎え、新年にふさわしい期間限定メニューや、季節を感じる食材を使った味わい深いおすすめ料理をこの機会にぜひ、ご賞味ください。

また、2月は心も華やぐイベントで盛り上がるバレンタインギフトもご用意しております。

大切な方とゆったりとした時間、思い出に残る楽しいひとときをお過ごしください。

ミニコース無料試食&演出体験会

「おいしい結婚式」をコンセプトに構成された和洋折衷コース「グラティテュード」の中からおすすめメニューをピックアップ。無料でご試食いただけます。ご試食に合わせて模擬ウエディングパーティーも実施。本番の披露宴に出席しているかのような雰囲気を感じてみてください。

最終開催イベント
11:00～18:00

ドレスフィティング体験会 予約制

モデルルーム展示
(パンセクトルーム・レストラン)

ご婚礼料理・ウエディングギフト・アイテム展示

Pick Up Information

2019 ウィンターカクテルパーティー
WINTER COCKTAIL PARTY
～和 ミクソロジーカクテルと冬の食彩～

心を癒す、カクテルと冬の食彩。パーティーで楽しむ時間を。

期間 2月15日(金)

会場 / 17階レストラン「ル・ボワ」「バー・モンターニュ」

時間 / 19:00～21:00
(開場18:30 / 最終入店19:30)

料金 / お一人様 ¥6,000
バーテンダーオリジナルカクテル / ビュッフェ料理

【60名様限定】

チケット好評発売中
※HPからもご予約ができます。

LeBois 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 1月4日(金)

ニューイヤーワイン!

NEXT 2月1日(金)

台頭するスペイン・ポルトガルワイン!

新年会プラン

期間 2月28日(金)まで

ホテル青森厳選宴会プラン。和洋折衷料理でおもてなし。

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】
お一人様 ¥2,200・¥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。

国際興業カレブ

HOTEL AOMORI

TEL.017-775-4007

ホテル青森 検索

〒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[平日]9:00～19:00 [土・日・祝日]9:00～18:00

●当ホテルはふるさと産品を積極的に使用し、「あomorい」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・サービス料金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。

Café Restaurant

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)



LADIES SET [レディースセット1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。ごゆっくりと優雅なひとときを。

【期間】1月4日(金)～1月31日(日) 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。

〈1月〉ニョッキ入り雑煮風スープ／カニ風味ロワイヤル／ドーナツ型ちらし寿司(帆立・海老・サーモン・イクラ)／スイートポテトと自家製栗ようかん／コーヒー



LADIES SET [レディースセット2月 バレンタインver.]

バレンタインにふさわしい華やかなメニューに仕上げました。女性同士にもおすすめです。会話を楽しみながらごゆっくりと。

【期間】2月1日(金)～2月28日(日) 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。

〈2月〉本日のスープ／トマトとバジルの生ペンネ／鶏肉と野菜のクリーム煮／ホテルブレッド／チョコレートケーキ バレンタイン仕立て／コーヒー

お正月特別メニュー

お正月ならではの華やかで豪華な食材をご堪能ください。

【期間】1月1日(日)～1月3日(火)
〔11:00～20:00〕

ドーナツ型 ちらし寿司ボウル

(鯛・まぐろ・サーモン・海老・イクラ)
ニョッキ入り雑煮風スープ／鯛と長ネギの生姜味噌和え／スイートポテト 抹茶クリームを添えて

お一人様 ¥2,160



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

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。語らいを楽しみながら美味しいひとときを。

【期間】1月7日(日)～2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りください。



イメージ

ST.VALENTINE'S DAY GIFT

ハッピーバレンタイン ギフト2019

ホテルメイドのひと味ちがう贈りもの、あなたの想いを伝えるギフト。

【期間限定販売】

2月10日(日)～2月14日(木)

1. ルージュ・ノワール ¥1,500

2. ロイヤルミルクティー生チョコレート(4個入) ¥600



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お食事代を5%割引いたします。



冬月箱膳

【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】1月1日(日)～2月28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／寒八照り焼き／カレイ羽二重蒸し／海老磯辺揚げ天ぷら／豚香味だれ／茶碗蒸し／ちらし寿司／お吸い物、香の物／デザート

「みちのく」1月・2月おすすめランチ

「みちのく」ならではの旬の食材と彩り、季節ごとに味わえるランチメニューをご用意しております。愉しく、美味しいお食事のひとつをゆったりとお過ごしください。



新春ランチ



鍋うどん

新春ランチ

【お正月限定】〔11:30～14:00〕

【期間】1月1日(日)～1月6日(日)

お一人様 ¥1,800

鍋うどん

【1月・2月限定】〔11:30～14:00〕

【期間】1月1日(日)～2月28日(日)

お一人様 ¥1,320

デザート／お惣菜付

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

【月曜～土曜(金・祝日を除く)】

〔11:30～14:00〕



【1月バイキング】

1月のPICK UP

ベビー帆立と野菜のココット仕立て

豚肉のソテー ビザ風／魚のフリッター
タブナードソース／ラタトゥイユ／ごま風味 鶏の唐揚げ／アサリ入りロワイヤル／
トマトソースパスタ／和風オニオンスープ
／チキン入りカレー／本日の一品／サラダ・デザート・フルーツ



【2月バイキング】

2月のPICK UP

魚の煮込みアクアパッツァ風

鶏肉のカツレツ ビネグレットソース／シュ
ークルートとソーセージ／ブロッコリー入り
マカロニグラタン／トマト風味のリゾット
温玉添え／山菜入り和風スパゲティ／ペ
ーコンと卵入りホットサンド／じゃが芋のポ
タージュ／ウクライナ風ストロゴノフ／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。

【1月バイキング】

海の幸 XOソース／鶏とよもぎ麩のカキソース煮／牛肉の黒豆炒め
／春捲／W蝦炒飯／太根餅／点心各種／サラダ／デザート／お茶
しみ屋台／その他各種

【2月バイキング】

海の幸の淡雪仕立て／鶏の柚肉味噌／鶏の唐揚げレモンソース／
ビザ春捲／五目炒飯／アサリの黒豆ソース／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。

●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。