



～和食buffet～
味ごのみ・おおいち
冬の贅沢なご馳走をbuffetスタイルで。



脂がのった「寒ぶり」のとろける美味しさ。
切り出しの「寒ぶりしゃぶしゃぶ」や和の定番「天ぷら」「お刺身」「バラちらし寿司」等、各種和食料理をbuffetスタイルにてご用意しております。その他、特選日本酒も特別価格でご用意。祝いの春にゆったりとお楽しみください。

期間 3月8日(金)～3月9日(土)

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

料金 / お一人様 ¥6,000 (和食buffet / 着席スタイル・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。 ※特選日本酒も特別価格でご用意いたします。

※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いたします。

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

SCOTCH WHISKY BOTTLE FAIR

～平成最後のボトルフェア～

期間 3月1日(金)～4月30日(木)

協賛: Asahi



スコッチウイスキーのおすすめ銘柄をご用意。
奥深いモルトの魅力と、産地ごとの特徴である
香りや味わいを存分にご堪能ください。

1. グレンドロナック 12年
スコッチを代表するシェリー樽のエキスパート。辛口のオロソシェリーと極甘口のペドロヒメネスを熟成し、ヨーロッパ産のみを使用。フルーティーさとピターのバランスの良いハイランドモルトの入門編の一本。
ボトル ¥15,700 の品 → 特別価格 ¥12,000 / ショット ¥1,200
2. グレンドロナック 18年
ヨーロッパ産のオロソシェリー100%の樽を使用。複雑なフレーバーと長い余韻が楽しめるプレミアムな逸品。
ボトル ¥34,800 の品 → 特別価格 ¥25,000 / ショット ¥2,500
3. ベンリアック キュオリアスタス 10年
スベイスайд産のビートを自家製したモルト(55ppm)を使用。パワフルなビートとフルーティーな甘味が見事なバランスで調和されたユニークなモルト。
ボトル ¥16,200 の品 → 特別価格 ¥13,000 / ショット ¥1,300
4. グレングラッサリバイバル
赤ワインを熟成させたヨーロッパ産の樽とバーボン樽にてそれぞれ熟成させた原酒を、オロソ樽に後熟。海の恵みを受けたハイランド産モルト。
ボトル ¥15,700 の品 → 特別価格 ¥12,000 / ショット ¥1,200
5. グレン グラント 10年
ニッカウイスキー創業者、竹鶴政孝がウイスキーづくりを学ぶために訪れた蒸留所。販売量世界第6位のメジャーブランドにして、イタリアにおいては、新トツのNO.1 シングルモルト。果実のフルーティーさと、バランスの良い、スベイスайдモルト。
ボトル ¥15,700 の品 → 特別価格 ¥12,000 / ショット ¥1,200

スペシャル 1 Shot
● グレンドロナック 21年 ショット ¥3,500 の品 → 特別価格 ¥2,000

ボトルをご購入のお客様に粗品をプレゼント。

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



家族と過ごす節目のひとつ
DINNER VIKING
ごほうびディナーバイキング



卒業や送迎シーズン。お祝いや労いを込めて家族での食事をホテル青森で。
贅沢なホテルバイキングをお楽しみください。

期間 3月21日(金)～3月23日(日)

会場 / 1階 カフェレストランスワン
時間 / 17:30～20:30 (最終入店19:30)

料金 / 大人 ¥4,000・小学生 ¥2,000・未就学児 ¥1,000 (バイキング・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。 ※事前にお席のご予約をお願いいたします。(お電話又はホームページより)

ホテル特製バリエア / ボークハープロースト / カレーラーメン / 丸鶏のハープ塩焼き / シーザーサラダ / 手まりローズサーモン / 鯛茶漬け / 小籠包 / ミニ赤飯 / 小海老とマッシュルームのアヒージョ / ミックスベジタブルキッシュ / じゃがいものグラタン / デザート各種

※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。

お楽しみ抽選会有り!

1F ブティックギャラリー
ボワ・ヴェール



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

d POINT

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。

●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

HOTEL AOMORI

2か月に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



Total Wedding Fair

2019 3/17 sun 10:00～17:00 [入場無料・予約制]
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!
ウェディング相談会は毎日開催中!
●ウェディングフェア以外の日程でも、会場の下見やご相談を承っております。

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 3月1日(金)
多彩な魅力の
南半球ワイン!
期間 4月5日(金)
軽やか! 春ワイン

歡送迎会プラン「集い」TSUDOI
期間 3月1日(金)～4月30日(木)

歡送迎会の「集い」に華やかなおもてなしプランで。



※上記の他に飲み放題プラン、二次会プランもご用意しております。

桜花
【和洋折衷料理】
お一人様 ¥6,500
弥生
【和洋折衷料理】
お一人様 ¥5,500
春色
【中華料理】
お一人様 ¥4,500

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)



LADIES SET 春ver. [レディースセット3・4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。女子会や記念日にもおすすめです。会話を楽しみながらゆっくりと優雅なひとときを。

期間 3月1日(金)～4月30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。

- (3月メニュー)
- じゃがいものスープ さくら風味
 - 海老と野菜のさくらパスタ
 - 糖のクリスタル包み ハーブバターソース
 - ホテルブレッド ●デザート ●コーヒー

- (4月メニュー)
- じゃがいものスープ さくら風味
 - ぼっかけ味噌のパスタ
 - 糖のクリスタル包み ハーブバターソース
 - ホテルブレッド ●デザート ●コーヒー



海老と野菜のさくらパスタ

ぼっかけ味噌のパスタ

シェフのおすすめディッシュ 平日限定

週替わりで味わえるシェフのおすすめディッシュ。お魚かお肉のどちらかをチョイスできる魅力のメニュー。

[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。

期間 3月1日(金)～3月29日(金)

- 3月1日(金) / パリエーションプレート
- 3月4日(月)～8日(金) / 甘鯛のソテー重ね焼きトマトソース or チキンソテーホール包み焼き
- 3月11日(月)～15日(金) / イワシのカレー風味フリット or 豚ヒレカツ シトロソース
- 3月18日(月)～20日(水)・22日(金) / 鮭のムニエル タルタルソースのオープン焼き or 豚バラ肉の唐揚げ コールスロー添え
- 3月25日(月)～29日(金) / 赤魚のポワレ グリル野菜のマリネ添え or 牛肉のソテー (インジェクション加工肉使用)

期間 4月1日(日)～4月26日(金)

- 4月1日(日)～5日(金) / カレイのチーズ入りパネ 味噌バターソース or 豚ロースのグリルしその実オイルソース
- 4月8日(月)～12日(金) / メバルのソテー パイ包み焼き or チキンの香草風味 スパイシーポテト添え
- 4月15日(月)～19日(金) / シーフードフライ サラダ仕立て or 豚バラ肉の和風照り焼き
- 4月22日(月)～26日(金) / アジのハーブマリネ ガーリックソース or 鶏肉の細切り パケットチーズグラタン



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。



花の月箱膳

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 3月1日(日)～4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 / 甘鯛通明寺さくら蒸し / 桜海老と白魚のかき揚げ / 豚ロース味噌漬け焼き / 手毬寿司 / 茶碗蒸し / お吸い物 香の物 / 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)

【3月ランチ】 期間 3月1日(日)～3月29日(金)

(A) 蒸し寿司セット / 白魚とあさりの玉子とじ / 揚げ鶏の香味だれ

【4月ランチ】 期間 4月2日(日)～4月26日(金)

(A) 春彩(はるいろ)弁当 / 桜海老と白魚のかき揚げ / 豚ロース味噌漬

(B) 桜そば / 桜うどん / みそ汁

※(A)から1つ、(B)から1つお選びください。

【3月ランチ】



蒸し寿司セット



春彩(はるいろ)弁当



白魚とあさりの玉子とじ



桜海老と白魚のかき揚げ



揚げ鶏の香味だれ



豚ロース味噌漬

「みちのく」3月・4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。楽しく、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。



割子そば



海の幸 ちらし御膳

割子そば [11:30～14:00]

期間 3月1日(日)～4月30日(日)

お一人様 ¥1,420

月見とろろ / 海老天ぶら / 煮鶏 / おろしなめこの4種 / お惣菜コーナー / デザート

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



17F レストラン・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]



【3月バイキング】
3月のPICK UP
●ポテトとキャベツのグラタン仕立て

ボークホルドブルー / 魚のミネラズ オーロラソース / 鶏の唐揚げ香辛チリソース / 豆腐のソテー ビネグレットソース / 筈とベーコンとショートパスタのソテー / エビミソラーメン ホテル風 / マルガタニ / 茄子入りカレー / 本日の一品 / サラダ / デザート / フルーツ



【4月バイキング】
4月のPICK UP
●ボンコレビアンコ

鶏肉のブラザード / 魚の唐揚げ香草風味 / ローストポーク / 野菜のソテー アンチョビ風味 / ラザニア / エビ入りピラフ / もやしと豆腐入りスープ / コーン入りカレー / 本日の一品 / サラダ / デザート / フルーツ



Delica Swan デリカスワンスイーツ倶楽部 ケーキセレクション

SWEETS CLUB CAKE SELECTION

お申し込み受付中!

[月々] ¥3,000 [申込締切日] 4月3日(日)

■2019年4月～2020年3月の毎月1回・年12回コース

※4～6名様でお召し上がりいただけるサイズです。※締切日前でも、定員に達したら締切させていただきます。

ご入会お申込特典

ホテル青森「ジャム詰め合わせ」
※2019年4月から2020年3月までの12回コースご入会の方へのプレゼントとなります。

HOTEL MADE SWEETS

ひなまつり & ホワイトデーギフト

期間限定販売 3月1日(金)～3月3日(日)

ひなまつりロール(27cm) ¥2,000

期間限定販売 3月11日(日)～3月14日(水)

ハート型レーズンクッキー(1枚) ¥230

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。

【3月バイキング】

蝦の子リソース / 豚角煮と芽キャベツ / 赤魚の黒豆蒸し / キンピラ春捲 / ジャコと高菜の炒飯 / 中茸クラゲ / 点心各種 / サラダ / デザート / お楽しみ屋台 / その他各種

【4月バイキング】

蝦の甘酢炒め / 揚げ豆腐の肉詰め / 鶏の唐揚げ辛しソース / シーチキン春捲 / 五目炒飯 / 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。