

# Ca et La Dinner Show

サエラディナーショー 2019

気さくな津軽弁のトークと、感動する数々の楽曲で魅了します。  
デュオ「サエラ」の心に響くステージをお楽しみください。

**期間** 6月23日(日)  
会場 / 17階 レストラン・ボワ  
時間 / OPEN 17:45 DINNER 18:00  
SHOW 19:00  
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のであらかじめご了承ください。

**チケット好評発売中**  
※HPからご予約できます。



## Ca et La Profile

サエラ：フランス語で「あちらこちら」の意。ボーカルの菊地由利子は1959年生まれ、ピアノの高橋朋子は1955年生まれ。青森県五所川原市出身。93年にデュオを結成、青森を中心に活動を開始。「あちらこちら」という意味を持つサエラの名の通り、歌謡曲から童謡、民謡まで様々なジャンルの音楽を分け隔てなく聴き、自身の楽曲に取り組んできた。本物の歌唱力と素朴な津軽弁、そしてアレンジが光るピアノは多くの人々の心に響き、50代にして念願のメジャーデビュー。エルダ一層が求める上質なエンターテインメントが溢れる現在、時代が求める「音楽」を表現するデュオとしてファンが急増し続けている。コンサートではオリジナル曲のほか歌謡曲、童謡、民謡からも名曲を披露。2015年拠点を故郷津軽に戻し演奏活動を続けている。

# 新元号おめでとう！ GOLDEN WEEK FAMILY VIKING



お好きなものをお好きなだけ！GWは家族でホテル青森のディナーバイキング！  
新元号を記念したスペシャルメニューの他、シェフのライブパフォーマンスメニューも魅力。ゴールデンウィークの帰省や旅行などでの食事にもおすすめです。ボリューム満点のバイキングで楽しいひとときをお過ごしください。

**期間** 5月3日(日)～5月5日(月)  
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 / <料理> 大人 **¥4,000**・小学生 **¥2,000**・未就学児 **¥1,000**  
<飲物(飲み放題)> ソフトドリンク **¥500**・アルコール+ソフトドリンク **¥1,500**

※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)

牛モモ肉のシュラスコ / 洋風塩焼きそば / オムライス / ミニアメリカンドック / シーフードカクテル / コブサラダ / 点心 / 魚と山菜のフィルム包み蒸し / 新玉ねぎのクリームスープ / ポークカレー / 白玉入りフルーツポンチ / とっても長いバケットサンド(120cm) / Bigピザ / フランポワーズショコラのアイスクリーム / ごろごろマンゴーソース添え / 焼き立てクレームブリュレ / 春いちごのシャーベット

※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。

# HOTEL AOMORI Seasonal Information

5・6

MAY-JUNE 2019

祝・令和元年

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

## 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

## AOMORI COCKTAIL & FOOD FAIR

[期間] 5月1日(日)～5月31日(日)

[カクテル]

1. Pommemignon (ポムミニョン) 1杯 ¥1,080  
林檎の甘酸っぱさとバラの華やかさを合わせた一杯。
2. Sweetbouquet (スウィートブーケ) 1杯 ¥1,080  
カシスや数種類のベリーの芳醇な甘味と酸味が感じられます。
3. 桜花 (おうか) 1杯 ¥1,080  
青森の地酒である田酒と桜を使用した香り豊かなカクテル。

[フード]

1. 林檎とブルーチーズのカナッペ ¥800
2. 豚ロースのソテー カシスソース ¥1,200
3. 帆立の香草焼き ¥1,500



## CHEESE & WINE SELECTION

[期間] 6月1日(日)～6月29日(日)

■チーズ各 ¥600 / 3種盛合せ ¥1,200

- エポワス(ウオッシュタイプ) ウオッシュタイプの代表格。クリーミーで濃厚。
- スティルトン(青カビタイプ) 世界3大ブルーチーズの一つ、わっぴりとした食感に青カビ特有の香りが広がります。
- ブリ(白カビタイプ) 優しいミルクの風味が感じられます。チーズ初心者の方でも美味しいいただけます。
- コンテ(セミハード・ハードタイプ) ナッツや栗のような風味が特徴。重量感がありうま味がキュッと詰まっています。
- リコッタ(フレッシュタイプ) 二度煮るという意味で、きめ細かくさっぱりとした口当たり。

[シャンパーニュ]

- ニコラ・フィアット・ブリュットレゼルバ (仏・シャンパーニュ) ¥1,800 → **¥1,500**

[白ワイン]

- メナージュ・ア・トロワ・シャルドネ 2018 (米・カリフォルニア) ¥1,200 → **¥1,100**
- ゲヴェルトラミネールGCソツェンベルグ (仏・アルザス) ¥1,400 → **¥1,100**

[赤ワイン]

- ジブリード・メヌ・ジャン (仏・ブルゴーニュ) ¥1,400 → **¥1,100**
- CHラ・クロワ・ド・ル・ゲイ 2013 (仏・ボルドー) ¥1,500 → **¥1,100**



## 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。

## GW ウェディング相談会

ゴールデンウィーク期間に帰省される方必見のウェディング相談会

2019 4/27 sat ~ 5/6 mon 10:00～19:00 [入場無料・予約制]

■コーディネート見学会 ■プラン・見積り相談会

帰省がてら結婚式の相談をしたい方にお勧め！  
会場コーディネートを見学できるGW限定のフェア！  
疑問点や不安をGW中に一気に解決させよう！

## 月に一度のウェディングフェア Wedding Fair

2019 6/2 sun 11:00～17:00 [入場無料・予約制]  
試食・試着が体験できる、プランナーおすすめフェア！

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・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ぐゅっくりと。



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] 5月3日(日)  
洗練のカリフォルニアワイン！

[期間] 6月7日(金)  
パワフルワイン！



# 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)



### LADIES SET 新緑ver.

【レディースセット5・6月】

季節の彩りや見た目の華やかさ、ワクワクするような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。会話を愉しみながらごゆっくりと優雅なひとときを。

【期間】5月1日(火)～5月30日(木)／6月1日(火)～6月29日(木)

※週月、月末はお休みです。

【11:00～20:30】お一人様 ¥1,598

※メインは月替わりです。※ラストオーダー19:30とさせていただきます。

一口オードブル カリフラワームース／新緑パスタ／(5月メイン)シーフード入りライスコロッケ (6月メイン)ミート入りライスコロッケ  
うぐいす餅風デザート／コーヒー

### 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】5月7日(火)～5月31日(金)

- 5月7日(火)～10日(金)／メダイのローズマリーマリネトマトと野菜チップのせ or 豚ロースのカツレツ 粒マスタードソース
- 5月13日(月)～17日(金)／アブラガレイのパネ トマトクリームソース or チキンソテー 香味ソース
- 5月20日(月)～24日(金)／鮭のムニエル ベークドポテト添え or 牛肉の串焼き スイートチリソース(インジェクション加工肉使用)
- 5月27日(月)～30日(木)／メバルのソテー パルサミコオイルソース or 手羽元の煮込み ハヤシソース
- 5月31日(金)／バリエーションプレート

【期間】6月3日(火)～6月28日(金)

- 6月3日(月)～7日(金)／帆立のムニエル 茸とベーコンのクリームソース or ローストポーク野菜巻き ゴマソース
- 6月10日(月)～14日(金)／アジのムニエル ゴマ炙り焼き 和風ソース or 牛肉のソテー 温野菜のせ
- 6月17日(月)～21日(金)／カサゴのポワレ アクアパツア or 豚ロースのソテー シボラタ風
- 6月24日(月)～27日(木)／メカジキのソテー アボカドとトマトのソース or チキンの香草焼き 茸のせ
- 6月28日(金)／バリエーションプレート



## 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。



### 新緑箱膳

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】5月1日(火)～6月30日(木)

【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／太刀魚マヨネーズ焼き／豚角煮／穴子天ぷら／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

### 「みちのく」5月・6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。



柔らか豚つけ蕎麦



海の幸 ちらし御膳

### 柔らか豚つけ蕎麦

【11:30～14:00】

【期間】5月1日(火)～6月30日(木)

お一人様 ¥1,380

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

## Le Bois restaurant

### 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】



【5月バイキング】

5月の PICK UP

●ロールキャベツトマト仕立て

鶏肉の竜田揚げ／魚のソテー カレー風味／煮込みハンバーグ／マカロニグラタン／タラカツサンド／ミートボールスパゲティ／アサリとキャベツのスープ／野菜カレー／本日の一品／サラダ・デザート・フルーツ



【6月バイキング】

6月の PICK UP

●ベビー帆立のマヨネーズグラタン

豚肉のカツレツ マスタードソース／魚のムニエル ガルシア風ソース／鶏肉のクリーム煮込み／菜の花入りピラフ／カレーとチーズのホットサンド／しらすとキャベツのバスタ／クッパ風スープ／ポークハヤシ／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。

【5月バイキング】

海の幸と中国ソーセージの炒め／白身魚の辛しソースがけ／鶏と牛もぎ麩のカキソース／ピザ春巻／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

【6月バイキング】

海の幸の柚子肉味噌炒め／白身魚の黒豆ソース／豚豚／キンピラ春巻／五目炒飯／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(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。

デリカスワン ホテルメイドスイーツ

## HOTEL MADE SWEETS

子供の日&母の日&父の日スイーツ

子供の日スイーツ「こいのぼりロール」  
(27cm) ¥1,800  
販売期間 5月3日(火)～5月5日(木)

母の日スイーツ「カーネーション」  
(4号) ¥2,000  
販売期間 5月10日(火)～5月12日(木)

父の日スイーツ「大黒柱ロール」  
(12cm) ¥1,500  
販売期間 6月14日(火)～6月16日(木)

デリカスワンから心を込めた贈り物

子供の日はお子様の健やかな成長を願って、母の日、父の日は日頃の感謝を込めてホテルメイドスイーツでお祝いしませんか。

●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。