

# Dear Family Wedding Fair

少人数婚フェア～家族や友人にお披露目を考えているおふたりに～

DEAR FAMILY



ゲストへのおもてなしがしやすく、アットホームな雰囲気です。少人数ウェディング。少人数だからその魅力が伝わる。挙式場やパーティー会場などをご見学できます。

2019 **7.7** (SUN) 11:00～17:00

[入場無料・ご来場特典有]

## Event Schedule

- 11:00～ Open  
会場見学・ウェディング相談会  
ドレスフィッティング
- 12:30～ ウェディングメニュー無料試食会  
※10,000円コース(全7品)
- 14:00～ 模擬チャペル挙式
- 14:30～ 会場見学・ウェディング相談会  
ドレスフィッティング&写真撮影ツアー
- 17:00 Close



# Premium Wedding Fair

2019.8.25 sun

[入場無料・予約制]  
10:00～17:00

挙式や披露宴の雰囲気はもちろん、ゲスト目線で味わえる婚礼料理の試食会からドレスフィッティングまで。新郎新婦とゲストの気持ちのわかるプレミアムウェディングフェア。



Appricie by ホテル青森 ●ウェディングについてのお問い合わせは専用フリーダイヤルで ☎ ウェディング専用 0120-415070 ●ウェディングフェアの最新情報やご予約はウェブサイトから [ホテル青森 ウェディング](#) 検索

# 17F バー モンターニュ

## PREMIUM TEQUILA FAIR

期間 7月1日(日)～8月31日(日)

メキシコの灼熱の太陽と乾いた大地が育むテキーラの奥深い世界。真夏にふさわしいスッキリとキレのある上品な味わいを存分にご堪能ください。

- 1. エラドゥーラ プラタ (1ショット) ¥1,080→¥900
- 2. エラドゥーラ アネホ (1ショット) ¥1,875→¥1,200
- 3. パトロン シルバー (1ショット) ¥1,080→¥900
- 4. パトロン アネホ (1ショット) ¥1,625→¥1,100
- 5. ドン・フリオ レボサド (1ショット) ¥1,080→¥900
- 6. ドン・フリオ アネホ (1ショット) ¥1,375→¥1,100

※テキーラ専用チェイサー「サングリータ」と共にお出します。 ※レモン・ライム・お塩はお好みに応じてお付けいたします。



幅広い年代に愛され、世界中の人々を魅了してきた嬉しいテキーラカクテル。

[テキーラカクテル] 各1杯 ¥1,080

- マルガリータ
- テキーラサンライズ
- テキーラトニック
- マタドール
- グラン・セノーテ(オリジナル)

※その他にもテキーラカクテルをご用意しております。

# 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

# STAFF BLOG

お役立ち情報満載のスタッフブログ 好評更新中!!



# Seasonal Information

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。

ホテル青森 新米ホテリエ 連続ドキュメンタリーCM WEB動画をチェック



## Pick Up Information

# 昭和の青森ビヤガアデン

～堤町一丁目からの夕日～

期間 7月15日(日)・16日(月)  
会場 / 1階正面駐車場 ※雨天の場合、宴会場に変更となります。  
時間 / 17:00～21:00 (最終入場20:00/L.O20:30)  
料金 / 前売チケット ¥4,500  
当日チケット ¥5,000  
[MENU] お料理(ナポリタン、ハンカチ、からあげなど)レトロメニュー盛りだくさん! + お飲み物(ビール、ハイボール、赤玉スイートワイン ほか)  
[EVENT] 7/15 MON ▶ 昭和のマジックショー  
7/16 TUE ▶ ロック歌手シークレットライブ  
■協力: サントリー酒類(株)青森支店/オフィス・ホールドオン  
■後援: 東奥日報社/青森放送/青森テレビ/青森朝日放送/エフエム青森  
チケット好評発売中! ※HPからご予約できます。

# FOREST BEER FESTA

〈フォレスト ビアフェスタ〉

ビールにピッタリ! 世界の絶品おつまみブッフェ。  
期間 7月23日(日)～27日(木) <18:00～21:00>  
会場 / 17階レストラン「ル・ボワ」 料金/お一人様 ¥6,500  
FOOD & DRINK MENU  
【日本】枝豆、豚肉の串焼き 【フランス】ピクルス、ポテトサラダ など  
【ルウェー】スモークサーモンと野菜のジンジャー風味  
【イタリア】いわしのマリネ、ヴェネツィア風 など  
【ベルギー】スパイシーポテト 【スペイン】小海老と真のアヒージョ  
【ドイツ】ソーセージ3種 マスタード添え 【イギリス】お魚のフライ  
【アメリカ】骨付フライドチキン 【インド】キーマカレーとナン  
◎シェフズコーナー 【イタリア】ペペロンチーノ  
◆ドリンク/SORACHI1984、サッポロビール、ウィスキー、焼酎、日本酒、ワイン、カクテル(モヒート)など  
[協賛] SAPPORO

# 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 7月5日(金)  
爽快! サマーワイン  
※8月は、ねぶた期間の為、お休みとなります。





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.O.20:00)



LADIES SET 夏ver.

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 7月1日(日)~7月30日(日)  
8月8日(日)~8月30日(日)

※両月、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。

〔7月メニュー〕

本日のスープ/冷やし汁風カッペリーニ/海老と夏の香味野菜パスタ/洋風ひつまぶし(牛ステーキ)/デザート・コーヒー

〔8月メニュー〕

本日のスープ/冷やし汁風カッペリーニ/蒸し鶏と夏の香味野菜パスタ/洋風ひつまぶし(うなぎ)/デザート・コーヒー



〔ねぶた祭り期間限定メニュー〕

暑い夏を乗り切るためにはしっかり食べてスタミナ補給！肉、魚介、野菜、そして県産黒にんにくでパワーアップ！バランスのとれた食材をグリルで仕上げました。ねぶた祭り期間だけの特別メニューを是非ご賞味ください。

夏のスタミナミックスグリル

期間限定

期間 8月1日(日)~8月7日(日)

[11:00~20:00] お一人様 ¥2,300

牛肉、豚肉、海老、帆立、鮭、夏野菜、県産黒にんにくのソース添え/パン or ライス/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 7月1日(日)~8月2日(日)

- 7月1日(日)~5日(金) / 赤魚のポワレ イタリア風 or 豚バラ肉の煮込み パン粉バター焼き
- 7月8日(月)~12日(金) / シーフードプロジェクト ワサビソース or ロシア風ハンバーグ
- 7月16日(火)~19日(金) / 魚のパートブリック包みバターソース or チキングリル アンダロシア風
- 7月22日(月)~26日(金) / メダイのポワレ レジエノバ風 or ピーフンター ガーリックバター醤油 (インジェクション加工肉使用)
- 7月29日(月)~8月2日(金) / カツオのたたき 彩り野菜サラダ風 or 豚肉のピラフ カレーソース添え

期間 8月5日(日)~8月30日(日)

- 8月5日(日)~9日(金) / 白身魚のソテー グルノーブル風 or チキンカツレツ リヨン風
- 8月13日(火)~16日(金) / アマダイの竜田揚げ タルタルソース or 豚バラライスと野菜のチリソース マリネ ライスペーパー
- 8月19日(月)~23日(金) / アブラカレイのパネ 野菜の重ね焼き or 豚ヒレ肉のソテー
- 8月26日(月)~30日(金) / カサゴのムニエル ラタデュウのせフレッシュトマトソース or 牛肉のグリル 厚切りベーコンとポテトを添えて



●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。

[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]

季節ごとの素材を美味しく仕上げた絶品料理が味わえる魅力のランチバイキング。多彩なメニューの中から好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

7月バイキング

魚のポワレ オレンジ風味/野菜の唐揚げ/ジャーマンポテト風ピザ/ロールキャベツのコット仕立て/インディアンライス/サラダうどん/野菜の冷製ポターージュ/チキンのホワイトシチュー/本日の一品/サラダ・デザート・フルーツ

8月バイキング

鶏肉のバロティエヌ/牛バラ肉と野菜の炒め/バラ焼風/ミックスフライ/ポテトサラダのサンドウィッチ/ミートライスドリア/カレーラーメン/和風冷製ピュンスープ/ポークハヤシ/本日の一品/サラダ・デザート・フルーツ



7月のPICK UP ●鶏肉のタリアータ マスタードソース



8月のPICK UP ●魚のディアブル ハーフバター



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。

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)

〔7月ランチ(A)〕 柔らか豚香味だれ/ミックスフライ玉子とじ/カレー豆腐東寺蒸し

〔8月ランチ(A)〕 ガーリック豚冷しゃぶサラダ/和彩ランチ/鯖竜田揚げ 3種のたれ

(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。



7月ランチ 期間 7月2日(日)~7月31日(日)



柔らか豚香味だれ ミックスフライ玉子とじ カレー豆腐東寺蒸し

8月ランチ 期間 8月1日(日)~8月30日(日)



ガーリック豚冷しゃぶサラダ 和彩ランチ 鯖竜田揚げ 3種のたれ



夏々花(ななか)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 7月2日(日)~8月31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/珍味三種/サーモンハラス塩焼/海老東寺揚げ/豚冷しゃぶサラダ/にぎり寿司/茶碗蒸し/お吸い物 香の物/デザート

FRIDAY 飲茶 VIKING

毎週金曜開催 [11:30~14:00]

7月バイキング

冬瓜の肉詰め蟹あんかけ/赤魚のゆかり蒸し/海の幸の辛し炒め/蝦クリーム春捲/五目炒飯/中華クラゲ/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ舞台/その他各種

8月バイキング

ゴーヤの肉詰め/鶏の唐揚げ・韓流/海の幸の蟹あんかけ/春捲/五目炒飯/大根餅/点心各種/サラダ/デザート/お楽しみ舞台/その他各種



HOLIDAY LUNCH VIKING

日曜・祝日開催 [11:30~14:00]

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。

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。

「みちのく」7月・8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。



彩りサラダうどん

サラダと冷しうどんの組合せでさっぱりと。夏だけ味わえるおすすめメニューです。

期間 7月2日(日)~8月30日(日)

[11:30~14:00]

お一人様 ¥1,280 (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