

## Christmas Viking [クリスマスバイキング]

クリスマスだからちょっと贅沢に、美味しく楽しいひとときを。

期間 12/21 SAT - 23 MON 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(65才以上) ¥4,500 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)

【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。



## Christmas Dinner [クリスマスディナー]

クリスマスだけの特別メニューで聖夜のひとときをごゆっくりと。

期間 12/22 SUN・24 TUE (2日間開催) ※23日は貸切予約のため開催しません。

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。

## Christmas Stay Plan [クリスマス宿泊プラン]

クリスマスディナーと宿泊の特別セットプランをご用意しました。

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)



新春~和・洋・中三段重

## おせち料理ご予約承り中!

〈お申込締切日/2019年12月26日(木)〉

※お申込みは、申込書をご持参頂くか、お電話、WEB申込みフォームからお願いします。

- ◆新春~和・洋・中三段重~ (5~6人前) 26,700円
- ◆福寿~日本料理三段重~ (5~6人前) 33,900円
- ◆睦月~日本料理一段重~ (2~4人前) 16,400円
- ◆鳳凰~中華二段重~ (3~4人前) ..... 15,400円
- ◆初夢~洋風二段重~ (3~4人前) ..... 21,600円

# Seasonal Information

11・12月の「シーズナルインフォメーション」は、冬の季節を愉しむ華やかな演出や、レストラングルメもホテル情報満載です。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



## 17F バー モンターニュ

### VILLA MARIA by the glass FAIR

期間 11月1日(金)~11月30日(日)

- [WHITE WINE]
- ブライベートビン リースリング 2018 ¥1,300の品 → ¥900(税別)  
心地よい酸味とアロマティックな香り。
  - リザーブ ソーヴィニヨン・ブラン 2017 ¥1,500の品 → ¥1,300(税別)  
トロピカルフレーヴァーとしっかりとした酸味。
  - リザーブ シャルドネ 2016 ¥1,500の品 → ¥1,300(税別)  
柔らかくコクのある味わい。
- [RED WINE]
- セラーセクション ビノ・ノワール 2017 ¥1,500の品 → ¥1,300(税別)  
華やかな果実味と繊細なタンニン。
  - セラーセクション メルロ & カベルネ・ソーヴィニヨン 2015 ¥1,300の品 → ¥900(税別)  
重層的で凝縮感のある香りと味わい。



### CHRISTMAS COCKTAIL

期間 12月22日(日)~12月24日(火)

クリスマスをイメージしたカクテルをご用意しました。大切な人とカクテルを味わいながら素敵な語らいのひとときを。

- [アルコール]
1. Mrs. Santa ミセス・サンタ (赤) 1杯 ¥1,100
  2. Lovers ラヴァーズ (紫) 1杯 ¥1,320
- [ノンアルコール]
3. Candy Tree キャンディー・ツリー (緑) 1杯 ¥990

## LeBois restaurant 17F レストラン ル・ボワ

[営業時間] 18:00~21:00

### THE WINE PARTY



イメージ

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(前売券) ¥5,400  
〈当日券〉 ¥6,000  
〈フード&チーズBar、ワイン付〉

期間 12月6日(金)  
エレガントワイン!  
※11月はヌーヴォーフエアです。

BoisVert [営業時間] 8:00~20:30

1F プティックギャラリー ボワ・ヴェール

おしゃれな洋服、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。

## Pick Up Information

### 秋田 漣 シャンソンライブ&ディナー



寒さが私を育てた雪がわたしを強くした津軽が私を生かしてくれた

期間 12月8日(日)  
■ピアニスト/小松由美子  
会場/17階レストラン「ル・ボワ」  
時間/O P E N 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からもご予約ができます。

### BEAUJOLAIS NOUVEAU FAIR 2019

新酒のフレッシュな美味しさを味わう

期間 11月21日(金)・22日(土) [各日40名様]  
会場/17階レストラン「ル・ボワ」 時間/18:00~21:00  
料金/お一人様 ¥7,000 (着席ビュッフェスタイル・ワイン 10種付)

チケット好評発売中 ※HPからもご予約ができます。



### Total Wedding Fair

~結婚式をお考えの全ての新郎新婦様へお勤のウエディングフェア~

2019 11/24 sun 11:00~16:00 [入場無料・予約制]  
ホテル青森が誇るグレートホール他、家族婚にもびびりな会場を様々展示してご用意しております。ホテル青森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る他、ホテル伝統のお料理なども体験できるとっておきの一日です。

# 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。

## 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)

### 11月限定 LADIES SET 冬ver.



### 12月限定 LADIES SET クリスマス ver.



季節の彩りや見た目の華やかさ、食欲をそそる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。

【11:00～20:30】お一人様 ¥1,628  
 ※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。  
 ※両月、月末はお休みです。

【期間】11月1日(金)～11月29日(日)  
 (11月メニュー)  
 ミニオードブル(スモークツナとアボカドのカクテル レモンソース) / パスタ入りミネストローネ / 魚介の味噌クリームシチュー / 県産リンゴのロールケーキ / コーヒー

【期間】12月1日(日)～12月25日(日)  
 (12月メニュー)  
 ミニオードブル(スモークサーモンとアボカドのカクテル パジルソース) / パスタ入りリブイース / 牛豚肉の赤ワイン煮込み / ベリーブランと苺・ブルーベリーの盛合せ / コーヒー

## LeBois 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】

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。

#### 11月バイキング

鶏肉のグリル香草風味 / 魚のムニエル / 海鮮洋風塩焼きそば / 本日のパスタ / 野菜スープ / チキンカレー / 本日の一品 / サラダ・デザート・フルーツ・アイス / クリーム

#### 12月バイキング

豚肉の煮込み / 魚のフリット マヨネーズソース / スパゲッティマトソース / コーンクリームコロッケ / 野菜のポタージュ / ビーフカレー / 本日の一品 / サラダ・デザート・フルーツ・アイス / クリーム



#### 11月のPICK UP ●ビーフシチュー



#### 12月のPICK UP ●鶏肉のロースト ビラフ添え



## FRIDAY 飲茶 VIKING

毎週金曜限定

【11:30～14:00】

#### 11月バイキング

PICK UP ●蝦団子のグルトン揚げ  
 海の幸の袖肉味噌炒め / 揚げ豆腐の肉詰め / 赤魚のゆかり蒸し / 五目炒飯 / ビザ春巻 / 中華クラゲ / サラダ各種 / 点心 / デザート / お楽しみ屋台



#### 12月バイキング

PICK UP ●蝦・帆立焼売  
 海の幸と銀杏炒め / 鶏の黒豆蒸し / 酢豚 / 五目炒飯 / 蝦クリーム春巻 / 蒸し鶏 / サラダ各種 / 点心 / デザート / お楽しみ屋台

## HOLIDAY LUNCH VIKING

日曜・祝日限定 【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
大人 ¥2,090・シニア ¥1,672・小学生 ¥990・4～5才 ¥770
FRIDAY 飲茶 VIKING
大人 ¥2,090・シニア ¥1,672・小学生 ¥990・4～5才 ¥770
HOLIDAY LUNCH VIKING
大人 ¥2,640・シニア ¥2,074・小学生 ¥1,100・4～5才 ¥880

※シニア(65才以上)・小学生・未就学児別引は他の割引と併用できません。ご了承ください。

### シェフのおすすめディッシュ

平日限定 【11:00～14:00】お一人様 ¥1,200 (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。

お魚かお肉のどちらかをお好みをチョイスできる、魅力のメニューをお召し上がりください。



- 【期間】11月1日(金)～12月27日(日)
- 【11月1日(金)】 ●白身魚のパビヨット バターソース or ●豚ロースのピカタトマトとパジルのソース
  - 【11月5日(火)～8日(金)】 ●シーフードフライ コールスロー添え or ●牛バラ肉のバイ包み焼き
  - 【11月11日(月)～15日(金)】 ●ブリのソテー みそバターソース or ●チキンのハーブマリネ ホイル包み
  - 【11月18日(月)～22日(金)】 ●アジのパン粉焼き 和風ソース or ●牛肉の串カツ 粒マスタードソース (インジェクション加工肉使用)
  - 【11月25日(月)～29日(金)】 ●カラシガレイのソテー 葱しょうがソース or ●豚ロースのグリル ホワイトソース
  - 【12月2日(月)～6日(金)】 ●カサゴのボワレ パンブランソースのグラタン 仕立て or ●豚ヒレ肉のソテー マスタードとパン粉の衣
  - 【12月9日(月)～13日(金)】 ●鮭の鉄板焼き 味噌とマヨネーズソース or ●牛肉のステーキ パブリカのカップにのせて (インジェクション使用)
  - 【12月16日(月)～20日(金)】 ●メダイのボワレ 茄子とトマトの重ね焼き パーニャカウダーソース or ●チキンソテー
  - 【12月23日(月)～27日(金)】 ●赤魚のソテー 白菜包み 茸クリームソース or ●チキンレッグのソテー 2種のソース



とろとろ、ふわふわの卵とチキンカツの絶妙な組み合わせがクセになる美味しさです。お気軽に愉しめるメニューをご賞味ください。

### チキンカツのオムライスボウル

夜限定メニュー 【18:00～20:00】

お一人様 ¥1,500 (スープ・サラダ付)

## 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 ¥1,222 (コーヒー・紅茶付)

【11月ランチ(A)】 寒八柚子鍋 / 鶏くわ焼き / 板前さんの海苔弁当

【12月ランチ(A)】 海鮮みぞれ鍋 / 豚ヒレカツ玉子とじ / 揚げ豆腐と赤魚の唐揚げ野菜あんかけ  
 (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。



#### 11月ランチ 【期間】11月1日(金)～11月29日(日)



寒八柚子鍋 鶏くわ焼き 板前さんの海苔弁当

#### 12月ランチ 【期間】12月3日(日)～12月27日(日)



海鮮みぞれ鍋 豚ヒレカツ玉子とじ 揚げ豆腐と赤魚の唐揚げ野菜あんかけ

### 「みちのく」11月・12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。



### 海鮮かき玉そば

海鮮の旨みが凝縮した、かき玉そばをあつあつでお召し上がりください。

【期間】11月1日(金)～12月29日(日)

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,430 (お惣菜/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 ¥1,528

ちらし丼 / 茶碗蒸し / お味噌汁 / デザート

# CHRISTMAS CAKE 2019

煌めく聖夜を華やかに彩る、ホテル青森のクリスマスケーキ。

1 Christmas cake

2 Christmas cake

3 Christmas cake

4 Christmas cake

5 Christmas cake

6 Christmas cake

1. スペシャルベリー (直径約18cm) ¥6,300 (税込)
2. 生デコレーション (直径約18cm) ¥5,600 (税込)
3. チーズケーキ (直径約18cm) ..... ¥3,000 (税込)
4. チョコレートチーズケーキ (直径約18cm) ..... ¥3,600 (税込)
5. 栗のモンブランケーキ (直径約15cm) ..... ¥3,900 (税込)
6. ラズベリーとチョコレートのムース (直径約15cm) ..... ¥3,900 (税込)

クリスマスケーキご予約承り中!

【申込締切日】12/13(金) 【お引き渡し日】12/22(日)～24(火)  
 ※申し込みは別紙申込書にて記入の上、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。  
 ※各ケーキと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。あらかじめご了承ください。



### ふゆづき箱膳

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】11月1日(金)～12月29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 / カレイ袖焼 / 赤魚唐揚げ野菜あんかけ / 海老磯辺天ぷら / 豚ロース味噌漬 / 茶碗蒸し / にぎり寿司 / お吸い物 / 香の物 / デザート

●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。