

〈半年に一度のBigフェア〉

WEDDING FESTA

ウェディングフェスタ

2020.1.19sun

入場無料・予約制

10:00～16:00

対象者

2020年、2021年度にご結婚をお考えの方

受付

当日は3階までお越しください。

ホテル青森人気No1の
ウェディングフェア。

2020年最初のウェディングフェアは3階をメイン
会場に模擬挙式、模擬披露宴、ミニコース試食会
など充実のラインナップ！夢がふくらむホテルウェ
ディングならではの特別なフェア。是非この機会に
憧れのホテルウェディングを叶えましょう！

模擬披露宴 & ミニコース試食会

12:00～
【要予約・無料】

最高のおもてなしはやっぱりお料理！ゲストの喜ぶ顔を
思い浮かべながら、ホテル青森のオリジナルウェディング
メニューや、ゴージャスな披露宴会場、煌びやかな模擬披
露宴を一足先にじっくりとチェックしてみよう！

プランナーとゆっくり相談会

10:00～16:00

ドレスフィッティング

10:00～16:00【要予約】

模擬神前式

11:30～
模擬チャペル 13:30～

会場コーディネート・
ウェディンググッズ展示

10:00～16:00

●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！

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

バレンタインギフト

ホテルメイドのひと味がう贈り物。
【期間限定販売】2月11日(火)～14日(金)

1.ルビーとラズベリーの生チョコレート ¥800

ルビーチョコレートで作った生チョコレートにフリーズ
ドライのラズベリーを飾り込みました。

2.ルビー マンディアン ¥500

ルビーチョコレートそのものを味わえるショコラ。鮮や
かなピンク色で程よい甘さとし心地よい酸味が今までに
なかった新しい美味しさです。

3.バステル ルビー ¥2,000

ルビーチョコレートの生チョコレートとバニラクリームを
カラフルなスポンジケーキでサンドしました。

■ルビー・チョコレートとは /Callebaut
【自然からの贈り物】
着色料もフルーツのフレーバーも入っていない、ルビー・カ
カオ豆から生まれたチョコレートです。

ひな祭りケーキ

桃の節句をホテル青森伝統の
チーズケーキでお祝いしませんか。
【期間限定販売】3月1日(日)～3日(火)

1.チーズケーキ(5号) ¥2,000

ホテル青森伝統のチーズケーキに可愛いひな祭りオー
ナメントを飾りました。

2.チョコ チーズケーキ(5号) ¥2,000

カカオとチーズのスフレケーキ、中にはチョコレート
チップが入っています。

3.抹茶 チーズケーキ(5号) ¥2,000

国産抹茶とチーズのスフレケーキ、中には大納言豆が
入っています。

4.マロン チーズケーキ(5号) ¥2,000

フランス産マロンとチーズのスフレケーキ、中には栗の
ダイスが入っています。

1

2

3

4

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

TOMATIN BOTTLE & 1SHOT FAIR

【期間】1月16日(金)～2月29日(日)

古いゲール語で“杜松(ねず)の木茂る丘”を意味するトマーティン。2016年には
その年にスコットランドの蒸留所1か所にのみ与えられる「ディスタラー・オブ・ザ・
イヤー」を受賞するなど、今最も高く評価されている蒸留所の1つです。

TOMATIN 12年

バーボン樽・リフィルのホグスヘッド・シェリー樽で熟成した原酒を巧みに
ヴァッティングし、約8ヶ月間シェリー樽で仕上げの熟成。程よいビートの香り、
麦芽の甘さとまるやかな熟成感を感じられるバランスの良い味わいです。
ボトル¥17,600→¥11,000 / ショット¥1,320→¥990

TOMATIN 18年

リフィルのホグスヘッドで16年間以上熟成。最後の2年間をオロロン・シェ
リーの樽で仕上げの熟成をしています。最初に力強い香り、シェリーを想わせる
芳醇な香りが続き、モルト由来の甘味、シトラスやブラック・チョコレートの
ような複雑な味わいが特長です。ノンチルフイルタード。
ボトル¥26,400→¥22,000 / ショット¥1,980→¥1,760

Bois Vert

【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、アクセサリなど
幅広く商品を取り揃えております。

1

2

3

4

HOTEL AOMORI

Seasonal Information

1・2

JANUARY—FEBRUARY 2020

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

NEW YEAR 2020

2020年「子年」の輝かしい幕明けを迎えた1月、2月の「シーズナルインフォメーション」は、
季節を感じるレストラングルメや、心も華やぐイベントなど冬を満喫するホテル情報満載です。

大切な人とホテルでゆったり寛ぐ時間や、
思い出に残る楽しいひとときをお過ごしください。

秋田 漣 ばースデーディナーショー

REN AKITA BIRTHDAY DINNER SHOW

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】3月21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／OPEN17:45
DINNER18:00
SHOW19:00

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。

1

2

3

4

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
ワインの味わいをぐゅっくりと。

お一人様〈当日券〉¥6,000
〈前売券〉¥5,400
〈フード & チーズBar、ワイン付〉

【期間】1月3日(金)
ニューイヤールワイン！

【期間】2月7日(金)
多彩なイタリアワイン！

イメージ

1

2

3

4

新年会プラン

【期間】2月29日(日)まで

和洋中折衷料理と共に、大切な方々との心温まるひと時を。

Premier

【コンビネーション プレミア】
お一人様 ¥10,000
〈2時間飲み放題プラン付〉

Grand

【コンビネーション グランド】
お一人様 ¥8,000
〈2時間飲み放題プラン付〉

Standard

【コンビネーション スタンダード】
お一人様 ¥7,000
〈2時間飲み放題プラン付〉

China

【チャイナ】
お一人様 ¥6,000
〈2時間飲み放題プラン付〉

コンビネーション プレミア

※右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。

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)

1月
限定

LADIES SET 新春 ver.



2月
限定

LADIES SET バレンタイン 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。
※毎月、月末はお休みです。

【期間】1月4日(日)～1月30日(日)

(1月メニュー)
オニオンスープ お雑煮風／洋風おせち風(バリエ／デザート ジャパニーズスタイル／コーヒー

【期間】2月1日(日)～2月28日(日)

(2月メニュー)
ハート型バスタ入りクリームチャウダー／ハート型パンケーキに入ったミートボール トマト煮込み／チョコレートタルト バレンタイン風／コーヒー



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 ¥1,222 (コーヒー・紅茶付)

【1月ランチ〈A〉】六菜ランチ／牛すき鍋／赤魚の酒塩煮

【2月ランチ〈A〉】柔らか豚のねぎ味噌陶板焼き／魚介のみぞれ煮／煮穴子天丼

〈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。



1月ランチ 【期間】1月7日(日)～1月31日(日)



六菜ランチ



牛すき鍋



赤魚の酒塩煮

2月ランチ 【期間】2月4日(日)～2月28日(日)



柔らか豚のねぎ味噌陶板焼き



魚介のみぞれ煮



煮穴子天丼



初春月箱膳

【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】1月1日(日)～2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／珍味三種／豚角煮／穴子天ぷら／海鮮サラダ／茶碗蒸し／にぎり寿司／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

【お正月限定】

新春にふさわしい食材と、華やかな彩りで仕上げました。

【期間】1月1日(日)～1月5日(日)

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,800



鍋うどん

この季節に味わいたい、体が温まる鍋うどんをご賞味ください。

【期間】1月1日(日)～2月29日(日)

【11:30～14:00】

お一人様 ¥1,350 (お惣菜／デザート)

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】

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。

1月バイキング

本日の一品／エビ入りクリームパスタ／鶏肉のトマト煮込み／カリフォルニアロール／蟹風味のテリーヌ／クラムチャウダー／帆立カレー／サラダ・デザート・フルーツ・アイスクリーム

2月バイキング

本日の一品／豚肉のロースト マスタードソース／魚のソテー マヨネーズグラタン／魚のフライ／ペコンとほうれん草のバスタ／茸と鶏肉のスープ／野菜カレー／サラダ・デザート・フルーツ・アイスクリーム



1月のPICK UP ●ビーフカツレツ サルサソース



2月のPICK UP ●ビーフリヨネーズ



FRIDAY 飲茶 VIKING

【毎週金曜限定】

【11:30～14:00】

1月バイキング

PICK UP ●五目フカヒレ・エスニックラーメン
海の幸の淡雪あん／豚三枚肉の上磯炒め／鶏と中国キノコのカキソース煮／柚肉味噌炒飯／シーチキン春巻／サラダ各種／点心／デザート／お楽しみ屋台

2月バイキング

PICK UP ●中華風茶碗蒸し

海の幸の辛しソース炒め／鶏の唐揚げレモンソース／鮭の葱生姜蒸し／高菜とジャコ入り炒飯／きんぴら春巻き／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・未就学児割引は他の割引と併用できません。ご了承ください。

【新春 三が日限定メニュー】 【期間】1月1日(日)～1月3日(日) 【11:00～20:00】



リブローズ ステーキセット (アメリカ産)

赤身と脂質のバランスがよく、肉自体の風味と旨味をしっかりと感じる事ができるリブローズをステーキでご堪能ください。

お一人様(200g) ¥3,500・(300g) ¥4,500

スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー付



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)

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おすすめディッシュ。お魚かお肉のどちらかお好みをチョイスできる魅力のメニュー。

【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。

【期間】1月6日(日)～2月28日(日)

【1月6日(月)～10日(金)】
●海老と帆立のドリア or ●牛肉のグリル 温野菜添え(インジェクション加工肉使用)

【1月14日(火)～17日(金)】
●メバルのボワレ パターソース or ●チキンのプロシュット ソージャーソース

【1月20日(月)～24日(金)】
●ブリのソテー ミルフィーユ風 or ●豚ロースのカツカレー

【1月27日(月)～31日(金)】
●甘鯛の白菜包み トマトとキノコのソース or ●豚バラ肉のソテー 味噌とレモールのソース

【2月3日(月)～7日(金)】
●魚のパビヨット パセリソース or ●豚肩ロース パン粉焼き 味噌辛ソース

【2月10日(月)・12日(水)～14日(金)】
●赤魚とグリル野菜のマリネ 香草風味 or ●チキンソテー ハーブの香りケッパソース

【2月17日(月)～21日(金)】
●メダイのバイ包み焼き 茸バターソース or ●牛肉のソテー BQソース(インジェクション加工肉使用)

【2月25日(火)～28日(金)】
●カサゴのソテー 野菜のフリット添え 和風ソース or ●豚バラ肉の煮込み イタリア風



牛肉のグリル 温野菜添え(インジェクション加工肉使用)



海老と帆立のドリア



カサゴのソテー 野菜のフリット添え 和風ソース



豚ロースのカツカレー

●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。