

Hotel Aomori Welcome and Farewell Party Plan
歓送迎会プラン

新しい出会いを喜び、旅立ちを温かくお見送り。
 そんな人と人が集い心通い合う宴を、ホテル青森の上質な空間で、新たな門出に乾杯。

【期間】2020.3.1 SUN - 4.30 THU



Premier お一人様 **¥8,000**
 ~コンビネーション プレミアム付
 ~2時間飲み放題プラン付



Grand お一人様 **¥7,000**
 ~コンビネーション グランド付
 ~2時間飲み放題プラン付



Standard お一人様 **¥6,000**
 ~コンビネーション スタンダード付
 ~2時間飲み放題プラン付

2時間飲み放題プラン

宴会を賑やかに！
 大勢で盛り上がるなら
 お得な飲み放題が
 おすすめです。

- ビール ●日本酒
- 焼酎 (麦・芋)
- ソフトドリンク
- ワイン (白・赤)
- ウイスキー
- ハイボール
- ノンアルコールビール

二次会プラン

歓送迎会をお楽しみいただいたあとは、二次会で
 ゆったり寛げる「セ・シボン」をご用意しました。

■18時セ・シボン
 (おつまみ・2時間飲み放題) お一人様 **¥3,300**

HOTEL MADE SWEETS ~ひな祭り&ホワイトデーギフト~

- ひな祭りケーキ** [期間限定販売] 3月1日(日)~3日(火)
- 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。
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。
- ホワイトデークッキー** [期間限定販売]
- ハート型レーズンクッキー(1枚) ¥250 (5枚入) ¥1,350



Mon tagne MONTEARNEU

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

モンターニュで味わうお酒とお料理、
 そして雰囲気を楽しみながら
 ゆったりと至福のひとつときをお過ごしください。

JAPANESE WHISKY 1SHOT FAIR
 [期間] 3月2日(日)~4月30日(日)

世界で高く評価され、今では入荷が困難になっている国産ウイスキーを数量限定で入荷いたしました。この機会に是非お楽しみください。

- サントリー 山崎 (1ショット) ¥1,400
- サントリー 白州 (1ショット) ¥1,400
- ニッカ カフェ モルト (1ショット) ¥1,200
- ニッカ カフェ グレーン (1ショット) ¥1,200
- 笹の川酒造 山桜 (1ショット) ¥1,000 → ¥800

お飲み物 2杯 + オードブル お一人様 ¥2,500

- お飲み物は専用メニューよりお選び頂きます。生ビール・カクテル・ウイスキー・ブランデー・ワイン・日本酒など
- ご利用は2名様~になります。
- お席のご利用時間は追加のご注文がない場合は2時間までとさせていただきます。

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。

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!

HOTEL AOMORI
Seasonal Information

3・4

MARCH-APRIL 2020

ホテル青森 新米ホテルエ
 速ドキュメンタリーCM
 WEB動画をチェック



レストラングルメとホテル情報満載の総合案内
 「シーズンalインフォメーション」。
 ぜひご覧ください。



Pick Up Information

秋田 漣 バ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/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。

Le Bois restaurant 17F レストラン ル・ボワ
 [営業時間] 18:00~21:00

THE WINE PARTY

シェフソムリエが月ごとにテーマを変えておすすめするワインをご紹介します。料理とのマリアージュをお楽しみください。

■前売 **¥5,400**
 ■当日 **¥6,000**
 フード & チーズ Bar、ワイン数種類

【期間】3月6日(金)
 伝統と近代技術の融合、スペイン
 春色ワイン

【期間】4月3日(金)
 春色ワイン

※ご予約をお願いします。

【5組限定】ワンランク上のウェディングを！
 ~シェフおすすめコース無料試食付きウェディングフェア~

WEDDING FAIR
 2020 3/1 SUN・4/5 SUN 10:00~18:00
 [入場無料・予約制]

当日のおふたりやゲストの動きに沿って、ホテル内をご案内。挙式・披露宴会場、お控室、着替え室、フォトスポットなど様々な施設のご見学を通して、当日のイメージをふくらませていただけます。さらにシェフ押しウエディングメニュー(全7品、10,000円コース)を無料で試食が可能です。(2名様まで)おもてなしで一番重要なお料理をゲスト目線で確かめることが出来ます。

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.O.20:00)



栗原心平×ホテル青森 COLLABORATION

3月・4月限定

※この期間はレディースセットはお休みになります。

県産食材を使った「栗原心平」考案メニュー

多数のメディアなどで活躍する料理家「栗原心平」さんが青森の食材をふんだんに使って考案したメニューと、ホテル青森のメニューがコラボレーション。食欲をそそる華やかな彩りと、素材の美味しさが味わえる期間限定メニューを、是非この機会にお召し上がりください。

期間 3月1日回～4月30日回

【11:00～19:30】お一人様 ¥2,200

桜の pasta 入り プイヨンスープ
 (栗原レシピ)ヒラメの昆布締めカルパッチョ
 (栗原レシピ)ガーリック豚のソテー バジルクリームポテト
 (栗原レシピ)ホタテとカリフラワーのリゾット あおさのチュイルを添えて
 (デザート)3月/青森りんごのフルーツグラタン
 4月/ミニ桜餅と桜のアイスクリーム
 コーヒー



豚ロースのグリル ハニーマスタードソース



白身魚のポワレ バジルとトマトのソース



シーフードフライ タルタルソース



ローストビーフ 焼き野菜添え

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お選びいただける魅力のメニュー。

【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 3月2日回～4月30日回

- [3月2日(月)～6日(金)]
 ●アジのハーブ焼き バターソース or ●豚ヒレ肉のパン粉焼き トマトガーリックソース
- [3月9日(月)～13日(金)]
 ●カツオのたたきのパネ 和風マヨネーズソース or ●チキンの照り焼き 焼き飯にのせて
- [3月16日(月)～19日(木)]
 ●白身魚のポワレ バジルとトマトのソース or ●ローストビーフ 焼き野菜添え
- [3月23日(月)～27日(金)]
 ●赤魚のソテー 柚子胡椒ソース or ●豚ロースのグリル ハニーマスタードソース
- [3月30日(月)～4月3日(金)]
 ●カサゴのアーモンド入りフライ サラダ仕立て or ●チキンソテー ハヤシソース
- [4月6日(月)～10日(金)]
 ●メダイの香草マリネ みそとワサビソース or ●牛バラ肉の煮込み 赤ワインとハチミツのソース
- [4月13日(月)～17日(金)]
 ●アラガレイのパネ キノコクリームソース or ●手羽中のカラアゲピリキソース
- [4月20日(月)～24日(金)]
 ●シーフードフライ タルタルソース or ●チキンレッグのソテー ホワイトソースグラタン仕立て
- [4月27日(月)・28日(火)・30日(木)]
 ●鮭のソテー ホイル包み焼き or ●豚ロースのソテー 生姜ソース



Delica Swan Cake Selection Sweets Club

Delica Swan デリカスワンスイーツ倶楽部ケーキセレクション お申し込み受付中!

【年12回コース/月々】¥3,600 [申込締切日] 4月1日回
 ※2020年4月～2021年3月の毎月1回。 ※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、定員に達しましたら締切とさせていただきます。

- ご入会お申込特典
- 特典1 ホテル青森オリジナルブレンドコーヒー(スワンブレンド、ハイクオリティブレンド)プレゼント。
 - 特典2 スイーツ倶楽部会員様は、クリスマスケーキを2,000円割引で販売いたします。
 ※2020年4月から2021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。

●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。



5F 和食処 みちのく

【営業時間】11:30～14:00 [定休日]月曜日
マイ割引 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)
 [3月ランチ(A)] 刻み穴子蒸し寿司/白魚とあさりの玉子とじ/鶏味噌漬焼き
 [4月ランチ(A)] 春彩(はるいろ)弁当/鯖すき鍋/柔らかな豚の香味だれ
 (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 期間 3月3日回～3月31日回



4月ランチ 期間 4月1日回～4月30日回



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 3月1日回～4月30日回

【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/サーモンハラス塩焼き/甘鯛通明寺さくら蒸し/白魚と桜海老がき揚げ/柔らかな豚香味だれ/手巻寿司/茶碗蒸し/お吸い物、香の物/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。

3月バイキング

本日の一品/帆立と茸とポテトのグラタン/オムライス/洋風お鍋 ポトフ仕立て/リヨネーズ風パスタ/豚肉とキャベツのスープ/チキンカレー/サラダ・デザート・フルーツ・アイスクリーム

4月バイキング

本日の一品/カレーコロッケとポテト/ミートパイ/魚介のアスピック/魚の唐揚げ スイートチリソース和え/挽肉としらすのスープ/ボックカレー/サラダ・デザート・フルーツ・アイスクリーム



3月のPICK UP ●ビーフカツサンド



4月のPICK UP ●牛肉のグリル香草風味



「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。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。



割子そば 【11:30～14:00】

4種の具材でそばが味わえるお得メニュー。そばの風味と美味しさを堪能ください。

期間 3月1日回～4月30日回

お一人様 ¥1,450
 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 ¥1,528
 ちらし丼/茶碗蒸し/お味噌汁/デザート

本日のお造り/サーモンハラス塩焼き/甘鯛通明寺さくら蒸し/白魚と桜海老がき揚げ/柔らかな豚香味だれ/手巻寿司/茶碗蒸し/お吸い物、香の物/デザート

FRIDAY 飲茶 VIKING 毎週金曜限定

【11:30～14:00】

3月バイキング

PICK UP ●刺身・帆立焼売
 鰻の甘酢炒め/牛バラ肉のカキソース煮/鶏の柚子肉味噌炒め/鮭炒飯/春巻/中華クラゲ/サラダ各種/点心/デザート/お楽しみ屋台

4月バイキング

PICK UP ●中華小鉢
 海の幸と鰻の炒め/チキン南蛮/白身魚の辛しソース/五目炒飯/ピザ春巻/よだれ鶏/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才以下無料)	
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。