

ART HOTEL  
AOMORI

アートホテル青森

2022.9.1 Thu ~

2022.11.30 Wed

# 紅葉の秋 なごみ

ご予約は  
3名様以上  
3日前まで  
承ります

Autumn Banquet Plan

# 宴会プラン



全8品  
会席コース

お料理イメージ



全8品  
会席コース

お料理イメージ

選べる  
飲み放題  
120分



こころ

お一人様 / 税込

6,000円

(内消費税 545円)

- |    |                          |     |                        |
|----|--------------------------|-----|------------------------|
| 前菜 | 胡桃豆腐 帆立酒蒸し<br>べっこう 餡 錦和え | 揚物  | 海老真丈と秋野菜のおかき揚げ<br>ゆかり塩 |
| 造り | 鯛重ね造り 鮪平造り               | 鍋物  | 青森シャモロックの極上水炊き         |
| 蒸鉢 | 養老蒸し 銀鯉かけ                | 食事  | メの雑炊                   |
| 焼物 | 秋刀魚と野菜の<br>香り味噌田楽        | 水菓子 | 林檎シャーベット<br>柿 葡萄       |

選べる  
飲み放題  
120分



たくみ

お一人様 / 税込

6,000円

(内消費税 545円)

- |    |                          |     |                        |
|----|--------------------------|-----|------------------------|
| 前菜 | 胡桃豆腐 帆立酒蒸し<br>べっこう 餡 錦和え | 揚物  | 海老真丈と秋野菜のおかき揚げ<br>ゆかり塩 |
| 造り | 鯛重ね造り 鮪平造り               | 強肴  | 国産牛陶板焼き 温玉添え           |
| 凌ぎ | 紅葉鯛 サーモン 鮪               | 食事  | なめこおろしそば               |
| 蒸鉢 | 養老蒸し 銀鯉掛け                | 水菓子 | 林檎シャーベット<br>柿 葡萄       |

当日の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます



選べる 飲み放題 120分

～ラストオーダー / 15分前～

ビール・日本酒・焼酎などのスタンダードプランの他に  
フランス・イタリア・スペイン産の白ワインが飲み放題の  
プランをご用意しております。

飲み放題 フリーフロープラン

スパークリングと  
白ワイン

ワインの他に、ビール、  
ハイボール・ノンアルコール  
ソフトドリンク付き



飲み放題 スタンダードプラン

ビール中瓶・日本酒(地酒)・ウイスキー  
焼酎(芋/麦/甲類)・ノンアルコールビール  
ハイボール・赤ワイン・白ワイン・サワー各種  
ソフトドリンク(コーラ/ジンジャーエール  
ウーロン茶/オレンジジュース)

少人数から最大44名様までご会食が可能な 各種宴会場



【大広間】最大44名様までご利用可能。  
掘りごたつの場合最大44名様。  
【中広間】最大16名様までご利用可能。  
お祝いプラン等にも最適です。



【個室席】最大8名様まで、ご接待や特別なお席にもどうぞ。  
※なごみ店内は全面禁煙です。

その他オプション

コンパニオン・・・11,000円～ 花束・・・3,300円～

青森シャモロックと白わいん なごみ

表記料金には「消費税」が含まれております  
仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます

営業時間 / 17:30～21:00 (ラストオーダー / 20:30)