

アートホテル新潟駅前宴会場プラン

ART HOTEL

アートホテル 新潟駅前



ランチ デイナー

冬の宴会プラン

2018.12.1(土) ▶ 2019.2.28(木)

要予約

盛込み 5,000 円コース / 飲み放題付

- オードブルの盛り合わせ
- 赤魚のチャウダースープ仕立て
- 若鶏の利休焼き
- 揚物三種盛り合わせ
- 新潟ブランド豚「純白のピアンカ」のやわらか煮込み
- 季節の炊き込み御飯

盛込み 6,000 円コース / 飲み放題付

- オードブルの盛り合わせ
- お造り 2 種盛り合わせ
- サーモンと白子のフリット クリーミーピクソソース
- 若鶏の利休焼き
- カニ織部蒸し
- 雪室で熟成させた牛グリル 3 種きのこソースのフォレストイエール
- 布海苔蕎麦

盛込み 7,000 円コース / 飲み放題付

- オードブルの盛り合わせ
- お造り三種盛り合わせ
- チーズが香るミラノ風チキンピカタ
- 利休豆腐茶巾 鶏そぼろあんかけ
- サーモンとほうれん草のチャウダースープ仕立て
- 河豚の唐揚げ 海老蓮根揚げ
- 新潟ブランド牛「あがの姫牛」のグリル グリーンペッパーソース
- 県産なめこのおろし蕎麦

プレミアム 10,000 円コース【折衷会席】/ 飲み放題付

- オードブルの盛り合わせ
- お造り三種盛り合わせ
- フォアグラの照り焼き 季節の野菜を添えて
- 甘鯛蒸し
- 新潟ブランド牛「あがの姫牛」のグリル グリーンペッパーソース
- スワイカニ東寺揚げ
- 握り寿司 3 種盛り合わせ 止樹
- 季節のデザート盛り合わせ



飲み放題メニュー

5,000 円コース

瓶ビール / 焼酎 / ワイン / 日本酒 / ウーロン茶 / オレンジジュース

6,000 円コース / 7,000 円コース / 10,000 円コース

瓶ビール / 焼酎 / ワイン / 日本酒 / ウイスキー / ハイボール / カクテル
ウーロン茶 / コーラ / オレンジジュース / ノンアルコールビール

駐車場 2 時間サービス

宴会プランをご利用のお客様は、各提携駐車場 2 時間サービス券をご用意しております。

オプションメニュー

- ちょっと贅沢なプレミアム飲み放題プラン / お一人様 +1,000 円
- いろいろ選べる楽しいデザートbuffet / お一人様 +1,000 円(15 名様より)

秋の宴会プラン 2018.11.30(金)まで

厳選された秋の味覚を楽しむパーティープラン

全コース飲み放題付

5,400円コース/[税込]6品

6,480円コース/[税込]7品

7,560円コース/[税込]8品



アートホテル 新潟駅前

〒950-0911 新潟市中央区笹口1-1(PLAKA1-4 階)
http://www.art-niigata-station.com/

ご予約・お問い合わせ(宴会場予約直通)

TEL:025-240-2113

ART HOTEL

アートホテル 新潟駅前

