

ART HOTEL

アートホテル新潟駅前



ランチ デイナー

歓送迎会プラン

2019.3.1(金)→5.31(金)

要予約

盛込み 5,000 円コース / 飲み放題付

- 季節の前菜盛り合わせ
- 豚バラ肉のトマト煮込み 彩り野菜のタルトにのせて
- サゴシのオランダソースグラタン カレーの香り
- 翡翠饅頭 あおさ揚げ
- チキンコンフィ ハーブ&ペッパー
- 筍御飯 桜海老を散らして

盛込み 6,000 円コース / 飲み放題付

- 季節の前菜盛り合わせ
- お造り二種盛り合わせ
- ポテトケースに詰めたアムールサーモンととり貝のクリーム仕立て
- リードヴォーロール マスタードソース
- 眼張の西京味噌漬焼き
- 新潟銘豚「越乃黄金豚」の串焼き たまねぎおろしソース
- 山菜布海苔うどん

盛込み 7,000 円コース / 飲み放題付

- 季節の前菜盛り合わせ
- ソフトシェルシュリンプのハーブ焼き ベベロンチーノ仕立て
- お造り三種盛り合わせ
- リードヴォーロール マスタードソース
- 浅利豆腐蒸し 若竹添え
- ポテトケースに詰めたアムールサーモンととり貝のクリーム仕立て
- 雪室熟成牛のロティ 刻みわさび&照り焼きソース
- 山菜おろし布海苔うどん

プレミアム 10,000 円コース (折衷会席) / 飲み放題付

- 季節の前菜盛り合わせ
- 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
- ズワイカニ東寺揚げ
- 握り寿司3種盛り合わせ 止椀
- 季節のデザート盛り合わせ

※表示価格はすべて税込み価格です。



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

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ビュッフェ / お一人様 +1,000 円(15名様より)

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。

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

